UNIVERSITÉ DE BORDEAUX — FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

ANNÉE 1911-1912

N° 135

LE COGNAC

SON ROLE

En Thérapeutique et dans la Genèse de l'Alcoolisme

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

Présentée et soutenue publiquement le 19 Juillet 1912

PAR

Firmin-Simon-Pierre ABRIBAT

Né à Angoulême (Charente) le 17 Janvier 1883

Examinateurs de la Thèse :

MM. RÉGIS, professeur-adjoint, *Président.*
LE DANTEC, professeur. } *Juges.*
MONGOUR, agrégé. } *Juges.*
ABADIE, agrégé.

ANGOULÊME
IMPRIMERIE L. COQUEMARD ET Cie
42, Rue Fontaine-du-Lizier, 42

1912

UNIVERSITÉ DE BORDEAUX — FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE

ANNÉE 1911-1912

N° 135

LE COGNAC

SON ROLE

En Thérapeutique et dans la Genèse de l'Alcoolisme

THÈSE POUR LE DOCTORAT EN MÉDECINE

Présentée et soutenue publiquement le 19 Juillet 1912

PAR

Firmin-Simon-Pierre ABRIBAT

Né à Angoulême (Charente) le 17 Janvier 1883

Examinateurs de la Thèse { MM. RÉGIS, professeur-adjoint, *Président.* / LE DANTEC, professeur. / MONGOUR, agrégé. } *Juges.* / ABADIE, agrégé.

ACAD. LUGD. BAT. BIBL.

ANGOULÊME
IMPRIMERIE L. COQUEMARD ET Cie
42, Rue Fontaine-du-Lizier, 42

1912

FACULTÉ de MÉDECINE et de PHARMACIE de BORDEAUX

M. PITRES..... Doyen

PROFESSEURS :

MM. DUPUY, PICOT, LANELONGUE, VERGELY, LAYET, BADAL, JOLYET
(Professeurs honoraires)

	MM.		MM.
Clinique interne.....	ARNOZAN PITRES	Matière médicale	BEILLE
		Médecine expérimentale.	FERRÉ
Clinique externe.....	DEMONS VILLAR	Clinique ophtalmologique.....	LAGRANGE
Pathologie et thérapeutique générales.....	CASSAET	Clinique chirurgicale infantile et Orthopédie.	DENUCÉ
Clinique d'accouchements.....	LEFOUR	Clinique gynécologique	CHAVANNAZ
Anatomie pathologique....	COYNE	Clinique médicale des maladies des Enfants....	MOUSSOUS
Anatomie	GENTES	Chimie biologique.....	DENIGÈS
Anatomie générale et histologie.....	VIAULT	Physique pharmaceutique.....	SIGALAS
Physiologie	PA HON	Pathologie exotique....	LE DANTEC
Hygiène	AUCHÉ	Clinique des maladies cutanées et syphilitiques.	DUBREUILH
Médecine légale...(Chargé)	VERGER	Clinique des maladies des voies urinaires ...	POUSSON
Physique biologique et électricité médicale.....	BERGONIÉ		
Chimie	BLAREZ		
Histoire naturelle.....	GUILLAUD		
Pharmacie.....	DUPUY		

PROFESSEURS ADJOINTS :

Clinique des maladies du larynx, des oreilles et du nez.. MM. MOURE
Clinique des maladies mentales..... RÉGIS

AGRÉGÉS EN EXERCICE :

SÉCTION DE MÉDECINE (*Pathologie interne et Médecine légale*),

MM. VERGER, ABADIE, CRUCHET | MM. PETGES, J. CARLES

SECTION DE CHIRURGIE ET ACCOUCHEMENTS

Pathologie externe { MM. VENOT, GUYOT, ROCHER } | Accouchements { MM CHAMBRELENT, PERY }

SECTION DES SCIENCES ANATOMIQUES ET PHYSIOLOGIQUES

Anatomie..... { MM. PRINCETEAU, CAVALIÉ, AUBARET } | Physiologie... M. DELAUNAY (Chargé)
Histoire naturelle M. MANDOUL

SECTION DES SCIENCES PHYSIQUES

Chimie ..... M. BENECH | Pharmacie..... { MM. BARTHE, LABAT }

CHARGÉS DE COURS :

Cours de Clinique dentaire.....	MM. CAVALIÉ
Cours complémentaire de Médecine opératoire.....	BEGOUIN
Cours complémentaire de Thérapeutique et Pharmacologie.	MONGOUR
Cours complémentaire d'Accouchements.....	PERY
Cours complémentaire d'Ophtalmologie.....	CABANNES
Cours complémentaire de Climatologie et Hydrologie médicale.....	SELLIER
Cours complémentaire de Toxicologie.....	BARTHE

Le Secrétaire de la Faculté : LEMAIRE

Par délibération du 5 août 1879, la Faculté a arrêté que les opinions émises dans les Thèses qui lui sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle entend de leur donner ni approbation ni improbation.

A MES PARENTS

En reconnaissance des nombreux sacrifices qu'ils se sont imposés pour moi

MEIS ET AMICIS

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE DOCTEUR E. RÉGIS

Professeur adjoint
à la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Bordeaux
Chargé du Cours de Clinique des Maladies mentales
Chevalier de la Légion d'honneur
Officier de l'Instruction publique

INTRODUCTION

Pro scientia, urbe et patria.

Tels sont les mots que tout étudiant aperçoit en entrant dans la Faculté de Médecine de Bordeaux ; tel est aussi la raison d'être de ce travail. Nous nous sommes dit en effet, que si la cause du cognac était bonne, il nous serait agréable de faire ce travail que nous impose la Faculté pour couronner nos études. En servant la science nous pouvons aussi être utile à notre ville, sans nuire aux intérêts primordiaux de la Patrie.

Le cognac a eu en effet à subir le contre-coup des lois récentes sur l'alcool et le commerce de la région des Charentes en a été atteint, en même temps que le prix de l'eau-de-vie augmentait sans que, pour cela, il devint plus rémunérateur.

Cette question commerciale, qui n'est pour nous que d'un intérêt très relatif, mise à part, il nous a paru intéressant de nous renseigner sur la valeur du cognac tant au point de vue des services qu'il peut rendre en thérapeutique, que des crimes dont il est accusé par les anti-alcooliques. Ce sont les résultats de cette enquête faite auprès des médecins, des négociants et des ouvriers de cognac qui nous ont servi à édifier ce travail.

Nous avons jugé utile, avant de traiter du cognac d'exposer dans notre première partie les conditions dans lesquelles celui-

ci est fabriqué. C'est pour cela que nous ferons intervenir une étude, aussi abrégée que possible, de la nature géologique de la Charente, des cépages, de la distillation, que nous jugeons indispensable pour faire connaître les éléments particuliers qui font du cognac un produit d'exception.

La seconde partie sera plus particulièrement médicale. Elle sera basée sur les renseignements qu'ont bien voulu nous fournir nos confrères de la ville, sur la valeur du cognac en thérapeutique, et sa nocivité au point de vue alcoolique. Nous avons cru bon, une fois en possession de ces opinions médicales, de les confirmer par les renseignements que pourraient nous donner ceux qui sont directement intéressés à la fabrication du cognac. A cet effet, nous nous sommes rendus dans quelques maisons de commerce de notre ville. Nous avons tout lieu de croire à la sincérité de nos interlocuteurs, nous étant adressé aux maisons les plus connues pour leur probité, et leurs réponses ayant toujours été analogues à celles que nous avions obtenues des médecins.

Nous avons borné strictement notre enquête à Cognac, estimant que, là seulement, peut être étudiée avantageusement et avec certitude la question du cognac. Mais nous nous sommes, d'autre part efforcés de faire ce travail sans aucune idée préconçue et sans parti-pris d'aucune sorte. On pourra se rendre compte, du reste, que nous appuyons toujours nos dires sur des opinions étrangères à nous-mêmes.

Si nous avons pu réussir à établir la différence qui existe à notre point de vue entre « le cognac » et ce qu'on appelle ordinairement « des alcools, nous nous estimerons suffisamment satisfaits.

PREMIÈRE PARTIE

Le Cognac au point de vue industriel et chimique.

CHAPITRE PREMIER

ORIGINES DE LA DISTILLATION ET DE L'EAU-DE-VIE

Le principe de la distillation remonte à une origine beaucoup plus ancienne qu'on ne le croit généralement. Les monuments égyptiens nous montrent, dans les figures qui les ornent, les schémas des premiers appareils distillatoires. Aristote avait remarqué que l'eau de mer était rendue potable par l'évaporation.

200 ans après lui Aristophane de Byzance fait mention de la distillation comme d'une ressource importante pour les voyages en mer. Dioscorides (1er siècle de l'ère chrétienne) a constaté qu'une éponge placée au-dessus d'un liquide en ébullition se gonflait et laissait échapper par expression une eau très limpide.

Au dire de Morewood les premiers peuples qui auraient tiré de l'alcool de la distillation du vin seraient les Chinois.

La première mention qui en est faite en Europe est dans une chronique du vie siècle où il est rapporté qu'un religieux du nom de Marcus, attaché à la personne de St-Rémi, faisait condenser la vapeur de vin blanc dans de la laine mouillée et l'exprimait sur les blessures des soldats tombés pendant le siège de Reims. Avec le même produit et du miel il composait une espèce de liqueur qu'il faisait prendre aux mourants. Le grand Clovis malgré sa force herculéenne ne dédaignait pas ce cordial.

Pline l'Ancien, l'écrivain grec Synezius, le fameux alchimiste

arabe Geber (Abou-Moussah-Djafar) parlent de ce phénomène physique en plusieurs endroits de leurs écrits et l'un d'eux donne même la description d'un appareil distillatoire assez semblable aux nôtres. Ce sont les Arabes qui ont fait faire, dans les débuts, le plus de progrès à cette opération. En effet leur art de parfumeurs est bien connu et c'est à extraire des plantes les parfums et les essences qu'ils employèrent d'abord la distillation. L'appareil se bornait à des chapiteaux refroidis par des linges mouillés et dans lesquels on recueillait les vapeurs.

Du XI^e^ au XIV^e^ siècle le silence se fait.

Mais un beau réveil se préparait avec les alchimistes du moyen-âge. C'est en effet entre 1315 et 1390 qu'apparaissent les maîtres Arnaud de Villeneuve, Jérôme Rubée, Raymond Lulle, Michel Savonarole et autres que l'on a assez justement appelés les pères de l'eau-de-vie, par la raison qu'ils ont, non seulement imaginé des appareils spéciaux d'extraction, mais aussi pour avoir reconnu les propriétés de cette essence merveilleuse et de ses applications à la médecine. Arnaud de Villeneuve qui professait à Montpellier fut un expérimentateur infatigable. Les résultats de ses recherches sont consignés en grande partie à ce sujet dans son « *Thrésor des Pôvres.* » Quand il parle de l'eau-de-vie, il va jusqu'à l'exaltation et en fait une panacée universelle. Nous aurons du reste occasion de revenir sur les conclusions de ce grand médecin.

D'après le docteur Hœfer qui a étudié les travaux d'Arnaud de Villeneuve, il n'aurait fait que recueillir les documents existant à cette époque sur l'eau-de-vie, notamment de Marcus Grœcus (Liber ad comburendos hostes) où il l'appelle πυρ υγρον.

Quoiqu'il en soit, Raymond Lulle élève d'Arnaud de Villeneuve continua ses travaux et arriva bientôt à une préparation de l'eau-de-vie qu'il appela *quinta essentia*. Michel Savonarole, médecin italien (1384-1462) condensa les recherches de ses devanciers et rédigea son traité *de conficienda aqua vitæ* qui fait autorité dans la matière et dans lequel on trouve des

passages très remarquables sur la distillation. Il y parle de la forme des appareils usités jusqu'alors, de ses vertus, de ses qualités et des procédés pour combiner l'arome des plantes ou autres principes et former ainsi ce qu'il nomme *aqua ardens composita*. Après lui, le médecin André Matthioli, de Vienne, acheva de mettre l'eau-de-vie complètement en relief dans ses *commentaires sur Dioscorides*.

De l'Italie cette pratique passa promptement en France, car nous voyons que dès l'année 1514, Louis XII, en établissant la communauté des vinaigriers, comprit dans leurs qualités celle de distillateurs en eau-de-vie et esprit de vin. A vingt ans de là une autre communauté fut fondée à Paris avec l'attribution expresse et singulière de distillateurs et faiseurs d'eau-de-vie et d'eau forte (alcool il est probable) sans préjudicier néanmoins à la première attribution octroyée aux vinaigriers. Les premiers statuts des distillateurs datent du 13 octobre 1634 (1).

Néanmoins l'usage de ce liquide resta jusque vers 1600 purement médicamenteux et la vente et la fabrication en étaient réservées aux seuls apothicaires. Cependant peu à peu les gosiers s'étaient fait à cette liqueur et tout le monde en trouvant le goût agréable, la fabrication en devint générale en même temps qu'elle se localisait en certaines régions. Dès lors le commerce des eaux-de-vie était né.

Étymologie des mots Alcool et Eau-de-vie.

Nous trouvons dans l'étymologie du mot alcool une raison de plus en faveur de son origine arabe. En effet le premier qui baptisa ainsi le produit de distillation du vin est un médecin persan, Avicenne, qui vivait au x^e^ siècle. Il donna à l'instrument qui servait à ses travaux le nom d' « alambic » et au produit de la distillation le nom d' « alcool, alkol ou alcohol » qui viendrait de l'arabe « al » qui signifie « le » et « cohol ou cohl » qui

(1) Benjamin Béraud. *Les eaux-de-vie de Cognac*, 1874.

veut dire « chose subtile » et par lequel on désigne une poudre impalpable, d'autres le tirent du radical kaly : rôtir, griller. La première étymologie paraît la plus directe bien que la seconde soit plus favorable au sens. Cependant il est juste d'ajouter que dans l'ancienne pharmacopée le mot alcool signifiait deux choses : une poudre très fine et l'esprit de vin.

Le terme d'eau-de-vie est d'origine latine et plus récent. D'après Bescherelles il viendrait *de aqua vitis*, eau de la vigne. Il semble cependant plus rationnel de le faire dériver *de aqua vitæ* en raison des vertus merveilleuses qu'on lui attribuait sous couleur d'élixir de longue vie.

Les termes d'eau ardente, d'esprit ardent, persistèrent longtemps et en 1801, Chaptal dans son « Traité pratique et théorique sur la culture de la vigne » emploie encore fréquemment ces mots. L'appellation d'eau-de-vie finit par prévaloir et est actuellement seule usitée pour désigner le produit de la distillation du vin.

Origines du commerce de Cognac.

Les documents manquent pour établir d'une façon précise l'époque à laquelle le commerce de Cognac lui acquit sa renommée.

Le premier auteur qui fait mention de la Champagne de Cognac est l'écrivain angoumoisin François de Corlieu (1576).

Il y a, dit-il, une contrée en Engomois d'une terre fort fertile en bledz, telle que peut estre la Beauce, qu'on appelle champaigne, et si à cette champaigne plus que la Beauce, qu'elle porte grant quantité de vins excellens, qui par la rivière se transportent ès autres parties du monde ; la terre y est forte et produit le sep de la vigne de la hauteur d'un homme, et le raisins d'un espan de long, en telle abondance qu'il s'est veu quelques fois tel iourneau de vigne qui a rendu à son maistre huict et neuf pipes de vin.

La distillation du vin ne commença guère dans les Charentes que vers 1620 et les premières maisons ayant date certaine

remontent à 1637 et à 1670. — L'abbé de Marolles, écrivain du XVIIIe siècle, indique comme les meilleures de toutes les eaux-de-vie celle qu'on faisait avec les clairets du Blaisois.

Dans un mémoire de 1697, l'intendant de la généralité de Bretagne écrivait qu'il sortait de Nantes, tous les ans, 7.000 pipes d'eau-de-vie. Un peu plus tard nous voyons les caboteurs hollandais remonter la Charente comme ils remontaient la Loire et venir acheter les vins des actuelles « métairies ».

Nous empruntons au livre de M. Baudoin, ancien pharmacien à Cognac, le passage suivant relatif aux débuts de Cognac : « Nous (1) ne pouvons préciser l'époque à laquelle on commença à extraire de ces vins l'alcool accompagné des arômes qui constituent le Cognac. Le procédé était simple : un alambic composé d'une chaudière et d'un chapiteau ; l'on recevait le produit distillé dans un vaisseau de bois. Les premières parties recueillies se nommaient « esprit fort » ; puis venaient les deuxièmes ou « esprit faible ». Un vase ayant la forme d'une ampoule servait à reconnaître l'esprit fort de l'esprit faible. En agitant fortement le liquide et mieux en donnant un coup sec sur le fond d'une futaille, le pouce appuyé sur l'orifice du vase, les bulles d'air formées remontaient rapidement à la surface du liquide sans laisser d'écume lorsqu'on avait affaire à l'esprit fort. Quand il restait une écume et que les bulles montaient lentement on avait l'esprit faible. Enfin les bulles formaient des perles lorsqu'elles ne se réunissaient pas immédiatement. Ce chapelet indiquait le passage de l'esprit fort à l'esprit faible ; c'était vers 50° à peu près. Ce vase de verre se nommait « preuve » parce qu'il prouvait la force de l'eau-de-vie. Le nom est resté à l'eau-de-vie faisant la perle et dans le commerce on dit encore de l'eau-de-vie preuve de Hollande. Pour faire de l'eau-de-vie marchande on mélangeait l'esprit fort à l'esprit faible dans certaines proportions ; la mesure était un pot. Pour éviter un trop grand abaissement du degré par une trop grande quantité d'esprit faible le roi

(1) Baudoin. *Les eaux-de-vie et la fabrication du Cognac*, 1893.

Louis XV fut obligé de réglementer le commerce de l'eau-de-vie par un arrêt du 10 avril 1753. Les eaux-de-vie seront tirées au quart garniture comprise, c'est-à-dire que sur 16 pots d'eau-de-vie forte il n'y aura que 4 pots de seconde. Déjà en 1743, un arrêt du conseil rendu sur les instances de M. de Barentin, intendant de la province d'Aunis, avait réglementé la fabrication des futailles. En 1756 les exportations du port de la Rochelle s'élevaient à 20.000 pièces, soit 40.000 barriques. Sous le règne de Louis XVI la marque de Cognac était devenue la première. Les eaux-de-vie de l'Orléanais et de l'Anjou, de moins en moins estimées, (dit un auteur du temps), passaient par Nantes et de là une partie va jusqu'en Afrique et se vend aux nègres qui la troquent contre des esclaves, une autre partie s'embarque pour l'Amérique, mais il a été défendu de la vendre aux sauvages qui la recherchent avec passion et que cette boisson enflamme et échauffe trop aisément ».

Nous laisserons parler maintenant M. Benjamin Bérauld qui s'est occupé spécialement de cette question historique (1).

En 1775 la marque de Cognac était la première sur les marchés étrangers et c'est de 1780 que date la fondation des principales maisons anglaises qui ont adopté la spécialité d'acheter nos produits et de leur assurer ainsi un débouché toujours sérieux et régulier ; puis l'activité des transactions ayant bientôt motivé la création de nouveaux établissements, l'extension des affaires sur notre place a pris dans le laps d'un demi-siècle environ des proportions grandioses et a fait affluer dans les coffres-forts du commerce cognaçais l'or et l'argent des cinq parties du monde. Aujourd'hui le nom de Cognac, grâce à ses produits sans pareils, est répété sur les plages les plus lointaines des deux mondes. Pas une peuplade sauvage ou civilisée, pas un coin de terre habitée où l'eau de-vie de Cognac n'ait pénétré, l'on pourrait dire d'elle que c'est un pur esprit qui est présent partout. Les reporters fantaisistes ont souvent dit que si un Canadien, un Indien, un Océanien sait deux mots de français, ces deux mots sont Cognac et Paris et s'il n'en

(1) Benjamin Bérauld. *Les eaux-de-vie de Cognac, Les vins des Charentes et de la Gironde*, 1874.

sait qu'un c'est Cognac. — Monseigneur Cousseau ancien évêque d'Angoulême, aimait à raconter que, dînant un jour à Rome, avec des cardinaux il fut interrogé sur la situation de son diocèse.

Je suis évêque d'Angoulême, évêque de la Charente, dit-il, mais personne ne comprenait. « Je suis évêque de Cognac » ajouta-t-il. A ce nom : « Cognac ! Cognac ! Cognac ! s'écrièrent tous les convives, ah le superbe évêché ! »

L'anecdote est charmante et si elle fait honneur aux palais délicats des prélats romains elle prouve la renommée du nectar cognaçais.

Les Champignons des murs de Cognac.

Nous ne voulons pas terminer ce chapitre sans dire un mot des champignons des murs de Cognac. Les étrangers qui viennent dans notre ville sont très surpris de voir l'aspect enfumé des maisons et la noirceur des toits. Certains quartiers de la ville sont tellement noirs que l'on dirait que les murs ont été recouverts de suie. Cette apparence est dûe à une végétation cryptogamique favorisée par la pierre dite salpêtreuse et l'humidité entretenue par les vapeurs alcooliques.

Ce cryptogame, étudié par Baudoin en 1873, avait été reconnu comme appartenant aux champignons microscopiques et il l'avait classé dans le genre Xenodochus. En 1881, un savant mycologue auquel on communiqua l'intéressant cryptogame, M. le Dr Richon, de Saint-Amand (Marne) le classa définitivement dans le genre Torula. Nous n'entrerons pas dans des détails sur les raisons qui militent en faveur de l'un ou l'autre nom, qu'il nous suffise de savoir que le champignon des murs de Cognac est maintenant le Torula Compniacensis Richon.

Ce champignon se trouve aussi dans les environs partout où l'on conserve de l'eau-de-vie et chose singulière surtout où les eaux-de-vie sont les plus vieilles et les meilleures.

CHAPITRE II

L'EAU-DE-VIE DANS LES CHARENTES

Nous allons, dans ce chapitre, et d'une façon aussi brève que possible, essayer de montrer pour quelles raisons primordiales le Cognac est une eau-de-vie toute spéciale à la région des Charentes. Pour ce faire nous étudierons successivement le climat, les cépages et enfin la nature du sol.

Climat.

Le climat de la Charente est classé dans le climat girondin, c'est-à-dire que la température moyenne est plus élevée que dans le nord et moindre qu'en Provence. C'est un climat moyen ne présentant pas en général de grandes oscillations thermométriques.

Les vents dominants sont ceux du nord-ouest et du sud-est.

Somme toute rien de bien particulier si ce ne sont les gelées fréquentes au printemps qui sont particulièrement à craindre.

Cépages.

Les principaux cépages employés en Charente sont la Folle blanche, le Colombar et le St-Emilion. Autrefois la Folle jouissait d'une grande renommée et son pourcentage était

énorme. Actuellement ces trois plants principaux se partagent à peu près également le territoire viticole.

La Folle, sujette aux gelées, donne du raisin en assez grand quantité et sa maturité est normale pour nos régions, c'est-à-dire qu'elle est complète à la fin septembre ou commencement d'octobre. Le vin qu'elle fournit est assez alcoolique et très acide. Le St-Emilion est un plant importé du Midi, par conséquent sa maturité est un peu plus tardive et son vin s'en trouve de ce fait légèrement acide Il en est de même du Colombar. Du reste M. Vidal nous faisait remarquer qu'en Charente beaucoup de fruits qui peuvent présenter normalement de l'acidité en contiennent une bien plus grande proportion que dans d'autres régions et cela tient vraisemblablement à la nature du sol.

Les vins des Charentes pèsent en moyenne 9°. Ils ont un goût acide qui les rend particulièrement agréables à boire en été. Ils ne peuvent guère cependant prétendre à une place dans les crus estimés de même qu'ils ne peuvent rivaliser avec les grands crus du Bordelais par exemple. Cependant en 1911, à l'exposition annuelle des vins de Paris, des crus charentais ont obtenu des prix. De même dans certaines années de disette en Champagne, la Charente a expédié sur Reims la plus grande partie de ses vins blancs, lesquels, moyennant des lettres de naturalisation ont été livrés à la vente comme vins de Champagne mousseux (1). Néanmoins leur conservation demande de grands soins et malgré cela nous pensons bien différemment de certains auteurs qui disent que c'est leur peu de valeur et leur conservation très précaire qui ont conduit les viticulteurs Charentais à distiller leur vin. Il est beaucoup plus simple à notre avis de dire que ceux-ci, voyant leurs voisins de Nantes tirer un grand profit de la distillation de leurs vins eurent l'idée de les imiter et découvrirent ainsi l'excellence de leurs produits. Il est vraisemblable du reste de penser que la pro-

(1) H. Coquand. *Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique du département de la Charente*, 1860, tome II, page 274.

portion d'acide souvent très forte que nous avons constatée dans les vins charentais entre pour une bonne part dans la qualité des eaux-de-vie. En effet les acides au contact de l'alcool donnent des éthers et des aldéhydes qui doivent contribuer pour beaucoup au bouquet du Cognac.

Nature du sol — Crus.

Nous avons vu que les plants de vigne étaient à peu près indifféremment employés dans toute la région cognaçaise. Elle n'est donc qu'un très faible facteur dans la qualité variée des produits; le climat est uniforme dans toute la région et ne peut être mis en cause directement. Il est donc normal de penser qu'il est une cause qui intervient à cet égard et nous la trouverons vraisemblablement dans la nature du sol.

Nous allons voir en effet qu'à chaque cru correspond un terrain différent.

De même que la plupart des auteurs nous distinguerons quatre crus d'eaux-de-vie :

La grande ou fine Champagne ;

La Champagne ou petite Champagne ;

Les Borderies ;

Les Bois, se subdivisant eux-mêmes en Fins Bois, Bons Bois et Bois.

Nous allons donc passer une revue rapide de ces régions au point de vue de la nature des produits et de la constitution géologique.

Disons tout de suite que le sol de la Charente en général sans relief bien accentué, appartient aux formations jurassiques les plus récentes (oolithe) et aux étages supérieurs du terrain crétacé.

La Champagne (campus ou campania des Romains) signifie plaine cultivée en vignes ou en céréales par opposition à Bois ou Bocage lieu planté d'arbres, d'où champanais et boiselier, mots saintongeais servant à désigner les habitants de

l'un ou de l'autre cru. La grande Champagne resserrée entre le Né et la Charente a un sous-sol formé de craie blanche, friable, fraîche, gélive nommée chaple dans l'idiome local et anlaogue dans sa texture à la craie de Mendon.

La petite Champagne est beaucoup plus vaste enserrant tout autour la précédente. Elle est caractérisée par un terrain moins tendre et moins pénétrable ; elle fournit par suite une eau-de-vie moins distinguée ; elle est cependant très douce et prend en vieillissant le cachet de rancio mais à un degré plus faible que la fine Champagne.

Les Borderies ont été célèbres par leurs vins blancs dont les communes de Javrezac, Richemont, St-Laurent et St-André faisaient au siècle dernier de nombreuses expéditions en Hollande et en Angleterre. Ce cru est entièrement situé sur la rive droite de la Charente ; le sous-sol est une pierre assez dure avec quelques gisements de cailloux et de craie. L'eau-de-vie a du nerf et du ton ; elle acquiert de la douceur dans les vieux vidanges dont le tannin est en partie dissous.

La circonscription des fins bois est assez variable et irrégulière. L'eau-de-vie qui en provient est un peu plus sèche, plus courte, selon l'expression locale, que celle des Borderies. Le sous-sol est un calcaire résistant et sur certains points l'argile est l'élément dominant.

La nature géologique du sol qui forme le rayon des Bons Bois est très variée. On y trouve souvent associés dans une certaine mesure, l'alluvion, l'argile, le caillou, le sable, le calcaire, etc.

Toutes les autres communes des deux Charentes productrices d'eau-de-vie et non classées dans un des cinq crus précédents forment les Bois ou eau-de-vie de Surgères, d'Aunis, de La Rochelle.

Nous constatons donc là une variété de terrain avec toujours présence de craie il est vrai mais dont les autres éléments suffisent à faire varier le produit et nous ne saurions mieux faire, pour apporter une preuve à l'appui de cette opinion, que de citer l'expérience faite par M. Coquand professeur à

la Faculté des sciences de Marseille qui étudia le département de la Charente au point vue géologique.

Après quelques données sur la valeur du Cognac M. Coquand (1) ajoute :

« Si les détails précédents établissent la supériorité incontestable des eaux-de-vie de Cognac sur les eaux-de-vie des autres provenances, il restait à trouver les relations qui pouvaient exister entre les diverses qualités que le commerce cote à un prix différent, suivant leur provenance, et la nature des sols qui les produisent ; rechercher, en un mot, l'influence que la constitution géologique des crus pouvait exercer sur ces diverses qualités. Il était facile d'admettre à priori, que c'était à la composition particulière du terrain qu'il convenait d'attribuer la spécialité des esprits de l'arrondissement de Cognac ; cette composition favorisant le développement de vignobles dont le vin qui en provenait de goût médiocre comme vin de table, fournissait à la distillation un produit que ses excellentes qualités imposent au monde entier. Cette conclusion était d'autant plus légitime, que les mêmes cépages qui étaient cultivés dans les environs de Cognac transportés sur d'autres sols et élevés d'après la même méthode, donnaient des eaux-de-vie d'une valeur bien inférieure et incapables de soutenir la comparaison avec celles produites par les vignes-mères.

. . . . . .

Les dégustateurs, attachés aux principales maisons de commerce, se trompent rarement sur la patrie des eaux-de-vie qu'on leur présente, et comme la valeur en est basée sur la qualité et que celle-ci est réellement subordonnée à une question de composition du sol, il s'ensuit qu'on établit des prix variables suivant les lieux de provenance. En présence d'une convention pareille, consentie et acceptée sans réclamation par les vendeurs et les acheteurs, il devenait intéressant de saisir d'une manière plus précise et plus scientifique les causes qui faisaient que, dans les communes rapprochées les unes des autres, ou contignës, et placées dans des conditions identiques d'exposition et de température, des vignes de même cépage fournissaient aussi des eaux-de-vie différentes.

Je me suis livré alors, sans esprit de système, à la recherche de ces causes, et je crois avoir été assez heureux pour les dé-

(1) H. Coquand. *Description physique, géologique, paléontologique et minéralogique du département de la Charente*, 1860, tome II, pages 260 et suivantes.

couvrir. Une fois en possession des faits matériels, à l'appréciation desquels était attachée la solution du problème, j'ai ouvert avec les propriétaires et les négociants les mieux placés par leur intelligence et leurs connaissances pratiques, des conférences où la question était nettement posée, et, pour moi, voici quelles étaient les formules de mon principe consacré par l'expérience (suivent des considérations d'ordre purement géologique sur la coustitution des différents crus).

Ces principes une fois admis, j'étais amené à conclure que la vigne, pour produire de bonnes eaux-de-vie, serait placée dans des conditions d'autant plus favorables qu'elle rencontrerait un sol calcaire très léger et friable, dans lequel les racines auraient la faculté de pénétrer plus facilement et de puiser les substances minérales nécessaires à son développement.

Cette discussion et cette application directe de la géologie à une des questions qui intéressent le plus la fortune du pays frappèrent vivement l'attention des membres de ce congrès improvisé. Mais comme les notions nécessaires de géologie leur manquaient en général, et que d'un autre coté, j'étais complètement dépourvu des qualités de dégustateur, science pratique plus difficile à acquérir peut-être que la géologie, il leur devenait impossible de me faire reconnaitre au goût, la provenance des eaux-de-vie, et à moi, d'appliquer ailleurs que sur le terrain la démonstration de ma théorie. Nous prîmes, en conséquence, la résolution de parcourir l'arrondissement de Cognac en compagnie du dégustateur de la Société Vinicole, homme très habile dans sa partie, mais nul en dehors de sa spécialité, et qui ignorait complètement dans quel but on le faisait ainsi voyager. Nous visitâmes successivement, et en dehors de la Champagne commerciale, des quartiers occupés par des calcaires crayeux, par des calcaires solides et par des dépôts tertiaires. On me demandait de fixer, d'après l'inspection du terrain, la qualité d'eau-de-vie que devait donner telle ou telle propriété. Le dégustateur était ensuite appelé dans les chais pour contrôler mon opinion et reconnaître au goût, si réellement la qualité était en harmonie avec le jugement prononcé au nom de la géologie. Il est digne de remarque que le dégustateur et le géologue ne se sont trouvés en désaccord pas même une seule fois. »

Ainsi donc d'après M. Coquand, la plus grande partie des propriétés d'une eau-de-vie est dûe au sol qui nourrit la vigne et ceci n'a rien que de très logique.

Le Vignoble charentais.

Avant de terminer cette étude succincte de la vigne il ne nous paraît pas inutile de dire un mot de vignoble en général.

Après la période du phylloxera, en 1873-75, le vignoble charentais dévasté un des premiers, on tenta de replanter la vigne qui avait donné de si beaux résultats auparavant. On dut pour cela rechercher des porte-greffes qui voulussent bien se contenter du sol charentais. On eut recours aux plants du Midi ; mais ceux-ci furent atteints de chlorose. C'est alors que fut créée à Cognac la Station viticole dont les recherches ont permis de lutter contre les diverses maladies qui assaillirent la vigne et l'assaillent encore. En effet malgré le bon état actuel du vignoble charentais il n'est pas sans avoir besoin de soins, et nous ne saurions faire une meilleure comparaison que de l'assimiler à un malade qui, après une grande maladie, a besoin pendant encore longtemps de soins minutieux pour éviter de voir, dans son organisme affaibli éclore de nouvelles maladies. Nous allons voir que ces soins dont on est obligé d'entourer la vigne sont très grands et très onéreux.

Dans une des récentes réunions de la Fédération des Viticulteurs charentais (20 avril 1912) son président, M. James Hennessy, s'exprimait en ces termes au sujet du prix de revient de la culture de la vigne :

« Plusieurs rapports ont été fournis sur cette question par les viticulteurs et malgré des différences assez considérables existant entre les chiffres fournis par ces rapports, votre conseil a estimé à mille francs environ la dépense nécessitée par l'entretien et la culture d'un hectare de vigne. .. Selon le rendement du vignoble, le prix de la barrique de vin ou plutôt de l'hectolitre d'eau-de-vie variera de la manière suivante en supposant que la moyenne du degré alcoolique du vin soit de 8°. Pour un rendement de 8 barriques de vin au journal le vignoble de 10 hectares produira 64 hectolitres d'eau-de-vie à 60° ; pour un rendement de 10 barriques il produira 80 hectolitres, etc : en évaluant à 10 francs les frais de distillation, un hectolitre d'eau-de-vie, produit dans ces condi-

tions, coûtera au propriétaire de 114 à 166 francs selon le rendement.

« Dans la période de 10 années de 1900 à 1909 les prix de la grande Champagne ont varié de 250 francs en 1903 à 145 francs en 1907 avec un prix moyen de 193 francs l'hectolitre. Dans les Bons Bois la moyenne a été de 153 francs...

« Si les commerçants doivent se mettre en face des réalités et constater que malgré les besoins de leur clientèle ils ne peuvent fournir des eaux-de-vie de Cognac aux conditions de jadis les viticulteurs ont aussi l'obligation de se persuader que la culture de la vigne doit être intensive pour être rémunératrice. Sans de gros rendements il sera bientôt impossible de cultiver avantageusement des vignes, aussi vaut-il mieux n'en point planter que de risquer de n'obtenir que des récoltes médiocres ».

D'autre part, M. Touret, Directeur de la station viticole et météorologique de Cognac fournissait des conclusions très documentées dans le même sens et M. Vidal son distingué collaborateur, se livre à cet effet à d'intéressantes recherches sur les produits de réserve de la vigne qui lui permettront une fois terminées d'apporter beaucoup de modifications dans la culture de la vigne et notamment dans la taille.

CHAPITRE III

DISTILLATION

Il n'y a rien de particulièrement spécial à dire sur la récolte du raisin qui s'opère quand celui-ci est bien mûr, pas plus que sur le mode de foulage qui s'opère à la presse. Le jus obtenu est mis dans des barriques et abandonné à lui-même pour la fermentation.

Le Vin.

Le vin est un composé éminemment complexe principalement formé d'eau et d'alcool éthylique. Les nombreux autres corps qui rentrent dans sa composition, bien qu'étant en qualité parfois infinitésimale, ne doivent pas être méconnus puisque c'est à eux que les vins doivent leur arôme.

Voici deux tableaux empruntés à Louis Jacquet (1) et donnant la composition moyenne du vin par litre :

Eau.	720 à 940 gr.
Acool éthylique, avec de petites quantités d'alcools homologues supérieurs, d'acides et d'éthers volatils.	50 à 135 gr.
Extrait sec (glycérine, acide succinique, sucres divers, matières colorantes, acides et éthers fixes, matières grasses et albuminoïdes, sels, gommes, etc).	12 à 30 gr.

(1) Louis Jacquet. *La fabrication des eaux-de-vie*, 1902.

Quant aux proportions respectives des principaux corps qui concourent à l'extrait sec, elles oscillent entre les limites suivantes :

	Grammes	
Glycérine	3 à 8	par litre.
Acide succinique	0.8 à 1.53	—
Tannin	0.65 à 2	—
Crème de tartre	1.2 à 4	—
Sels minéraux	1.2 à 5	—
Matières colorantes	0.6 à 1.5	—

La distillation aura pour but de séparer du vin ces différents éléments, et au contraire des alcools d'industrie dont l'idéal est de ne contenir que de l'alcool, pour les eaux-de-vie il faudra recueillir en outre certaines autres matières volatiles qui leur donneront leur goût particulier.

On doit s'étudier à choisir comme « vins de chaudières » des vins droits en goût, sentant peu ou point le terroir, et dont l'arôme, sans être exagéré, est assez développé et assez fin. Ce sont justement là les qualités des vins de la Charente.

La distillation devra être commencée le plus tôt possible, un mois environ après les vendanges, pour éviter la perte d'alcool par évaporation et la transformation du vin par vieillissement. D'autre part les vins blancs sont préférables comme donnant une eau-de-vie plus moelleuse et plus douce.

De tous les corps dont nous avons parlé ci-dessus, tous ne bouillent pas à la même température. En prenant comme base l'alcool éthylique qui bout à 78° 4 on décrit trois groupes de corps : 1° ceux bouillant à une température inférieure à 78°4 et qu'on désigne sous le nom de produits de tête ;

2° Ceux bouillant aux environs de 78° constituent les produits de cœur ;

3° Ceux bouillant au-dessus et appelés produits de queue.

Nous allons rapidement examiner les principaux de ces produits :

I. Produits de tête. — 1° *Aldéhydes.* — Ce sont des produits d'oxydation incomplète des alcools. L'aldéhyde vinique bout à

21° ; c'est un liquide éthéré d'une odeur pénétrante qui finit par s'oxyder complètement à l'air en donnant de l'acide acétique.

2° *Ethers*. — Sont des corps qui prennent naissance par l'action d'un acide sur un alcool. Etant donné le grand nombre d'alcools connus et sachant que tous les acides peuvent les éthérifier il est facile de se faire une idée du grand nombre d'éthers existants.

Tous les éthers ne sont pas aussi volatils les uns que les autres ; ils tiennent de l'alcool et de l'acide dont ils sont formés ; dans les produits de tête entrent l'acide acétique qui bout à 72° 8 et quelques autres.

II. Produits de cœur. — C'est principalement l'alcool éthylique au sujet duquel nous aurons à revenir.

III. Produits de queue. — Parmi ceux-ci nous trouvons des alcools supérieurs, des éthers, des acides, etc.

1° *Alcool propylique*. — Liquide ressemblant à l'alcool éthylique bouillant vers 98°. Il donne naissance à l'acide propionique par oxydation complète et à l'aldéhyde propylique si l'on modère l'action de l'oxygène.

2° *Alcool butylique*, bout à 109°. — N'est pas un alcool normal. L'alcool butylique normal qui produit l'acide butylique par oxydation bout à 116°. Il s'obtient par la décomposition de la glycérine au moyen d'un bacille existant sur le foin. D'après M. Ch. Ordonneau (1) et d'autres chimistes cet alcool butylique normal ne se trouverait que dans les mauvaises eaux-de-vie et sa présence serait suffisante pour disqualifier une eau-de-vie prétendue de vin.

3° *Acides, bases, etc.* — Les acides forment les éthers qui se trouvent dans l'eau-de-vie.

4° *Furfurol*, bout à 162°. — Se produit par l'action des acides étendus sur une solution de sucre. Aussi en trouve-t-

(1) Ch. Ordonneau. *Alcools et eaux-de-vie*, 1885.

on dans tous les liquides fermentés naturels et dans leurs produits de distillation. Malheureusement il s'en produit dans la distillation du vin et surtout dans celle des eaux-de-vie de marc de raisin.

Connaissant maintenant le vin et ses corps constituants nous allons voir par quels moyens de distillation on en retire le Cognac.

Appareils distillatoires.

Les appareils employés aux débuts de la distillation étaient fort simples. Ils consistaient en une cornue de verre munie d'un tube de dégagement bizarrement contournée. L'air était le seul réfrigérant employé, au xv^{e} siècle l'eau fut employée à cet usage. Enfin vers 1780, Argand de Genève remplaça l'eau du réfrigérant par du vin et inventa le chauffe-vin.

Depuis cette époque, de grandes modifications ont été apportées aux appareils pour les mettre plus en rapport avec la consommation toujours grandissante de l'alcool en même temps qu'ils rendaient sa fabrication plus judicieuse et économique.

Parmi la multitude d'appareils existants actuellement nous ne parlerons que de l'alambic employé généralement en Charente car c'est celui qui donne les meilleurs résultats, et le seul qui nous intéresse.

Il est essentiellement composé d'une chaudière, contenant de 5 à 10 et même 15 hectolitres. Celle-ci est construite en cuivre étamé à l'intérieur et est directement en rapport avec le foyer. Surmontant la chaudière, se trouve le chapiteau dans laquelle les vapeurs se réunissent pour de là être conduites au serpentin qui plonge dans l'eau. Dans ce trajet il traverse un récipient de même contenance que la chaudière et dans lequel le tube de dégagement fait un tour de spire. C'est le chauffe-vin.

L'addition de cet appareil a pour but d'économiser le temps

et le combustible. En effet le chauffe-vin étant garni de vin, les vapeurs se dégageant de la chaudière commenceront à le chauffer ; de sorte qu'il sera déjà presque bouillant quand on l'introduira dans la chaudière.

On chauffe d'ordinaire au charbon. Un bon brûleur fait son feu de façon que la charge de houille puisse faire toute la chauffe. L'on n'a pas ainsi à craindre les coups de feu. En effet la régularité du chauffage est un des éléments essentiels d'une distillation bien conduite. Point d'ébullition hâtive ni violente si on tient à recueillir des produits à l'arôme fin et délicat. Distiller au contraire lentement de façon à cuire le vin et à n'en dégager que les parfums les plus légers et les plus subtils. C'est probablement pour cette raison que certains propriétaires prétendent qu'on obtient une eau-de-vie plus fine en distillant au bois.

Procédé charentais de distillation.

S'il existe un appareil charentais à distillation il existe aussi un procédé distillatoire charentais et c'est celui-ci que nous allons rapidement exposer en suivant une opération.

La chaudière remplie de vin le feu est allumé ; pendant le temps que va mettre le liquide à s'échauffer on garnit le chauffe-vin. Bientôt apparaissent les produits de tête qui sont en assez petite quantité et ne pèsent guère que 60 à 65°. Très rapidement le degré monte à 70 et 75° marquant le début des produits de cœur surtout formés d'eau et d'alcool éthylique. Cependant la proportion d'alcool diminue peu à peu en même temps que la température du liquide de la chaudière augmente et quand l'alcoomètre ne marque plus que 45° une odeur spéciale annonce l'arrivée en abondance des produits de queue. Enfin le degré étant tombé à 0 on vide la chaudière des résidus qu'elle contient, et on la remplit immédiatement avec le contenu du chauffe-vin et une opération semblable commence.

On obtient ainsi à chaque chauffe environ le tiers de ce qu'on avait mis dans la chaudière ; c'est-à-dire que pour une quantité de 12 hectolitres de vin on en obtient 4 de brouillis. D'autre part ce brouillis ne pèse guère que 27° en moyenne pour un vin de 9°, et ne contient que 30 à 35 °/₀ d'alcool éthylique et encore ce produit a une saveur désagréable, toutes raisons qui obligent à le rectifier. C'est là surtout qu'intervient le procédé charentais. En effet au lieu d'employer des appareils compliqués qui fourniraient de l'eau-de-vie au premier jet on utilise le même appareil qui a servi à faire les brouillis et qui va les distiller de nouveau.

Mais cette opération est plus minutieuse et tandis que les chauffes ordinaires ont demandé par exemple 8 heures pour 12 hectolitres de vin, pour la même quantité de brouillis, la bonne chauffe en demandera 10. La première eau-de-vie recueillie marque 84°. Elle contient les aldéhydes et les produits de tête ; on les met de côté ; il y en a environ 10 °/₀ du contenu de la chaudière. Ce qui vient ensuite a bon goût : c'est le cœur. Lorsque l'alcoomètre marque 50° arrivent les produits de queue. A ce moment on coupe la distillation, c'est-à-dire qu'on met à part tout ce qui va couler dorénavant.

Si l'on estime que cette distillation a encore fourni le tiers de produits de cœur on voit qu'il aura fallu 10 hectolitres de vin pour donner 1 hectolitre d'eau-de-vie pesant 70 à 75°.

CHAPITRE IV

COMPOSITION DE L'EAU-DE-VIE

Malgré toutes les précautions prises pendant la distillation de l'eau-de-vie, des produits étrangers à l'alcool éthylique ont été entrainés par la vapeur et donnent au Cognac son arôme sui generis. La plupart de ces produits sont insaisissables par le chimiste, heureusement pour la réputation du pays.

L'action lente de l'air modifie l'arôme primitif, le goût de feu disparaît au bout de quelques mois, puis les principes du bois viennent modifier la composition du liquide. Voici du reste des analyses comparatives d'eau-de-vie. (1)

Analyse comparative d'eau-de-vie pour 100 litres

	SURGÈRES Ed. Ch. Morin	COGNAC Ed. Mohler	MARC Ed. Mohler	COGNAC Ch. Ordonneau
Extrait.....		664 »	100 »	600 »
Alcool éthylique.....	50837 »	38509 »	39144 »	39700 »
— propylique normal..	27.17			40 »
— isobutylique (2).....	6.52	80 »	160 »	218.6
— amylique.....	190.20			83.8
Ethers.....		42.20	113.5	50.4

(1) Louis JACQUET. *Loc. cit.*
(2) Butylique normal selon Ch. Ordonneau.

	SURGÈRES-Ed. Ch. Morin	COGNAC Ed. Mohler	MARC Ed. Mohler	COGNAC Ch. Ordonnaud
Huile odorante de vin	7.61			1.05
Aldéhyde	traces	10 60	136.3	9 »
Furfurol	2.19	0.65	0.08	indéterminé
Bases et alcaloïdes		4 »	1.6	—
— acide acétique	traces	60 »	21.6	51 »
— — butyrique	—			81 »
Glycol isobutylénique	2.19			indéterminé
Glycérine	4.38			—

De tous ces produits tous n'ont pas la même valeur. Tandis que certains jouissent d'un pouvoir bienfaisant, d'autres, au contraire, ont une toxicité assez forte et dans le tableau suivant nous avons relevé le pouvoir toxique de certains alcools ou de leurs constituants.

NOM DES CORPS	DOSE TOXIQUE MOYENNE par kilogramme du poids de l'animal	
	A L'ÉTAT PUR	DILUE
Aldéhyde		1 à 1.25
Etheracétique		4
Alcool éthylique	7.75	
Eau-de-vie de cidre	7.30	
Marc de raisin	7.30	
Alcool propylique	3. 9	
— butylique	2	
— amylique	1. 7	
Glycérine		8 à 9

Il est facile de voir par ce tableau que dans les produits de tête c'est l'aldéhyde qui est le corps le plus toxique, et l'alcool amylique dans les produits de queue.

Le furfurol qui ne figure pas sur ce tableau est aussi toxique que l'alcool amylique ; il contribue à rendre les alcools de grains très dangereux lorsqu'une bonne rectification n'a pas séparé les alcools de queue.

D'autre part il semblerait résulter de ce tableau que plus une eau-de-vie est chargée en corps autres que l'alcool éthylique, plus elle est toxique. Pour répondre à cette question nous ne pouvons mieux faire que de citer en partie l'article que M. Xavier Roques faisait paraître en 1905 dans la *Revue de Viticulture :*

« Il y a en réalité, une grande variété d'eaux de-vie de vin et cette variété ne provient pas seulement de la nature des vins mis en œuvre : elle provient, aussi et surtout, du mode de distillation employé. Si, en effet, on distille le vin dans des appareils du type de l'appareil charentais classique, on obtient une eau-de-vie riche en bouquets. Si, au contraire, on emploie pour effectuer la distillation un appareil rectificateur très perfectionné, on obtient une eau-de-vie parfaitement neutre.

« Entre ces deux extrêmes, il y a tout une gamme d'eaux-de-vie plus ou moins chargées en bouquets.

« Le chimiste se rend parfaitement compte de cette grande diversité des eaux-de-vie quand il les soumet à l'analyse. Cette analyse comporte le dosage des corps suivants : acides, aldéhydes éthers, alcools supérieurs et furfurol. Les résultats en sont généralement exprimés en gramme de ces divers corps par hectolitre d'alcool à 100° et la somme de ces résultats constitue ce qu'on appelle le coefficient du *non-alcool*.

« Le coefficient du non-alcool donne donc la mesure de la rectification que les eaux-de-vie ont subie. Il peut s'abaisser à 25 et même au-dessous, si les eaux-de-vie ont subi une rectification poussée très loin et il s'élève à 500 et plus quand la rectification a été, au contraire, très faible. Lorsque, au lieu de considérer l'ensemble des eaux-de-vie, on considère un type d'eau-de-vie défini, tel que le Cognac, les oscillations de composition deviennent nécessairement moins grandes Ce coefficient total de non-alcool des eaux-de-vie de Cognac est généralement compris entre 300 et 450.

. . . . . .

« Parmi les données qui sont de nature à fournir de l'échantillon qu'on lui soumet des renseignements très utiles au chimiste, il en est une des plus intéressantes, c'est la dégustation. Celle-ci est à notre avis un complément à peu près indispensable de l'analyse.

« M. Hehner (1) parle aussi du côté hygiénique de la question. Il rappelle les expérience s de Dujardin-Beaumetz, Audigé, Rabuteau, etc., qui ont montré que les doses toxiques de l'alcool pur et de ses divers constituants sont les suivantes (ces quantités indiquant la dose toxique rapportée au kilogramme d'animal) :

Alcool éthylique pur.	7 gr. 5
Aldéhyde éthylique.	1 » 5
Ether acétique.	4 » 0
Alcools supérieurs	1 » 4
Furfurol.	0 » 24

« M. Hehner compare l'action physiologique de deux eaux-de-vie, dont l'une présente un coéfficient non-alcool faible (175.7) et l'autre un coefficient élevé (977.2). En ne considérant que le non-alcool on trouve que 100 centimètres cubes de ces eaux-de-vie (supposées anhydres) ont fait respectivement des ravages sur 63 gr. 7 et 342 grammes d'animal. Mais si on tient compte de l'action de l'alcool éthylique, les chiffres deviennent 12.963 gr. et 13.322 gr., c'est-à-dire qu'ils sont bien voisins. Donc l'eau-de vie agit surtout par l'alcool éthylique et il n'y a pas lieu en général de faire entrer en ligne de compte le non-alcool ».

D'autre part les expériences de Bahr dans le laboratoire de Munk, tout en confirmant l'idée générale que l'alcool éthylique *pur* serait le moins toxique, ont montré que les différences de toxicité de ces alcools étaient en réalité moins grandes que ne l'admettaient Jouffroy et Serveaux, Dujardin-Beaumetz et Audigé ; que l'addition à l'alcool éthylique d'une quantité d'alcools supérieurs ou de furfurol n'augmentait pas notablement la toxicité de l'alcool éthylique pur et par conséquent que c'est à l'alcool éthylique qu'il faut attribuer les accidents de l'alcoolisme » (1).

Sans vouloir prendre parti dans ces questions de chimie pure qui sortent de notre compétence, qu'il nous soit permis d'émettre des doutes tant sur la valeur des analyses chimiques

(1) Langlois. *Hygiène*, page 226.

que des procédés employés pour juger de la toxicité d'un produit.

L'analyse chimique donne trop souvent des résultats différents, même très différents selon les auteurs par lesquels elle est pratiquée et malgré leur grande compétence, pour qu'on y attache toute l'importance que certains croient pouvoir lui attribuer. On a vu par l'analyse, des eaux-de-vie des meilleurs crus, être mises en doute, tandis que des produits très douteux étaient qualifiés eaux-de-vie naturelles. Nous estimons qu'un dégustateur impartial est le meilleur réactif qui donne réellement la valeur d'une eau-de-vie.

D'autre part le procédé qui consiste à injecter une eau-de-vie ou un de ses corps constituants à un lapin, pour juger de leur toxicité, n'a rien qui puisse être rapproché de l'absorption, habituelle à l'homme, par voie buccale ; et pour donner plus de poids à cette opinion nous ne pouvons mieux faire que de citer les pages suivantes empruntées au professeur Duclaux.

Peut-être, dit-il, les physiologistes qui ont fait ces expériences auraient-ils dû, en les produisant, et au lieu d'insister sur leur signification tragique, faire remarquer eux-mêmes qu'elles ne pouvaient servir à autre chose qu'à ceci : montrer que les diverses substances étudiées ne s'équivalaient pas au point de vue de leur action sur l'organisme, et que quelques-unes pouvaient tuer, à faible dose, l'animal sur lequel on les essayait. Mais de là à conclure que, ingérées après dilution dans les boissons, elles peuvent être dangereuses, il y a loin, et la preuve, c'est que nous consommons tous les jours, sans trouble, et même avec quelque satisfaction, des substances qui nous tueraient si on les absorbait à l'état concentré ou si on les inoculait dans les veines. Il y a du poison dans notre thé, dans notre café, dans notre bouillon, d'où on peut retirer une substance, la peptone, qui devient mortelle quand on l'introduit dans la circulation générale. La viande, le poisson renferment des alcaloïdes dangereux, et on ferait fuir le physiologiste le plus convaincu en lui proposant de lui injecter dans les veines, la quantité de vinaigre ou même d'huile qu'il consomme tous les jours dans la salade. Il sait mieux que personne quelle est l'importance de la question de dose, celle de sa porte d'entrée, et toutes deux se trouvent souvent méconnues.

Mais ceux qui les méconnaissent méritent un autre reproche

d'ordre plus général. Ils n'ont pas collationné les chiffres fournis par l'expérience et ont aussi méconnu la disproportion énorme qu'il y a entre l'équivalent toxique et le poids de liqueur qui pouvait le fournir. Ils ont dit par exemple : le furfurol est dangereux ; il y en a dans le rhum ; donc le rhum est dangereux ; il aurait fallu y regarder de plus près.

Dirait-on : l'acide carbonique est mortel à qui le respire ; il y en a dans l'air, donc l'air est mortel ? c'est pourtant le même raisonnement que pour le furfurol. On peut même le creuser davantage. D'après les chiffres ci-dessus, la dose mortelle est de 0 gr. 14 par kilogramme de lapin. En admettant que sa toxicité soit la même pour l'homme, il en faudrait 10 grammes environ pour un adulte de 70 kilogrammes. Admettons qu'ingéré par la bouche il soit aussi dangereux que par voie intra-veineuse ; il est loin d'en être ainsi, mais faisons la part belle au raisonnement que nous combattons.

D'après M. X. Roques, les rhums en contiennent des quantités variant entre 15 et 40 milligrammes par litre. Prenons une richesse moyenne de 20 milligrammes. Pour trouver dans le rhum la quantité de furfurol nécessaire pour le tuer, un désespéré devrait donc en boire 500 litres, un demi-mètre cube ! On m'accordera que s'il y arrivait, il serait bien difficile de faire la part du furfurol dans son état.

A ceux que ce raisonnement ne convaincrait pas, je pense le présenter sous une autre forme, en prenant cette fois pour exemple l'alcool amylique. Cet alcool est, nous l'avons vu, environ 20 fois plus toxique que l'alcool ordinaire ; de sorte qu'une eau-de-vie qui en contiendrait 1/20 aurait sur l'organisme une action deux fois plus puissante que l'alcool pur. De même une eau-de-vie qui en contiendrait 1/100 aurait une action représentée par 6, lorsque celle de l'alcool pur serait représentée par 5. Avec 1/1·000 d'alcool amylique, ce qui est un chiffre supérieur aux chiffres réels, les nombres seraient 51 et 50 c'est-à-dire que les effets enivrants ou toxiques produits par l'absorption de cette boisson seraient attribuables par 50/51 à l'alcool pur, et pour 1/51 à l'alcool amylique. De quel droit charge-t-on celui-ci de tous les péchés, tandis qu'on innocente l'autre ? Et ce raisonnement s'applique qu'il y ait abus ou non, et il montre, je pense, que cette terreur des alcools supérieurs et cette mansuétude pour l'alcool ordinaire sont toutes deux de véritables fantasmagories.

CHAPITRE V

LES EAUX-DE-VIE APRÈS LA DISTILLATION

L'eau-de-vie, sitôt après la distillation pèse 70 à 75° avons-nous dit. A ce degré élevé elle n'est pas marchande ; en effet les Cognacs marquent 40 à 57° degrés lors de leur expédition. Pour les abaisser à ce degré on les additionne simplement d'eau distillée après les avoir laissé vieillir ce qui a déjà diminué leur degré.

Avant l'usage des alcoomètres on se servait de procédés empiriques pour déterminer la force alcoolique d'un liquide. De tous ces procédés celui qui eut le plus de renommée et qui est du reste encore employé est la preuve par l'air ou preuve de Hollande.

En agitant l'eau-de-vie à un certain degré de force dans un flacon qui n'est pas entièrement rempli il se forme un chapelet de bulles qui viennent à la surface du liquide se ranger contre la paroi interne du flacon. On dit qu'elle fait la perle. L'eau-de-vie ne donne lieu à ce phénomène qu'à un titre déterminé ; on avait donc là un moyen de reconnaître ce titre. L'eau-de-vie qui, agitée fortement dans un flacon de verre bien transparent, satisfait à cette épreuve et fait la perle, marque 19° Cartier ou 50° centésimaux. Elle renferme la moitié de son volume d'alcool pur ; c'est une eau-de-vie marchande.

Cette épreuve se nomme *preuve de Hollande*. Le vase de

verre qui servait à cette opération se nommait *preuve* dans les Charentes, *sonde* en Languedoc et en Provence.

La preuve de Hollande était l'unité à laquelle on rapportait une foule de mesures spéciales du titre des alcools ; le trois-six par exemple est un alcool auquel il faut ajouter 3 volumes d'eau pour 6 d'alcool pour avoir 9 volumes d'alcool satisfaisant à la preuve de Hollande.

Du reste, actuellement encore, bien que l'alcoomètre de Gay-Lussac soit imposé par la régie on vend encore des eaux-de-vie preuve (probl.) c'est-à-dire pesant de 40 à 57 degrés centésimaux.

Malgré l'abaissement de son degré l'eau-de-vie nouvelle ne peut être livrée à la consommation Elle a en effet un goût de cuivre ou de feu assez prononcé qui la rend désagréable à boire de même qu'elle est absolument incolore, blanche dit-on, ce qui pour certains lui enlève de sa valeur. Il est vrai qu'on pourrait la colorer rapidement, sans qu'il y ait fraude, par l'addition de caramel. Mais on n'obtient qu'un produit de peu de valeur et il est préférable de la laisser vieillir en fûts.

Logement des eaux-de-vie.

La question du logement des eaux-de-vie acquiert à Cognac une grande importance. Les principes du bois intervenant dans le vieillissement il importe de choisir ceux-ci avec grand soin.

Le bois employé pour les futailles est uniquement le chêne et celui-ci doit-il être d'essences spéciales. Les plus prisés sont ceux du Limousin ; mais ceux-ci devenant rares et d'un prix très élevé on a dû avoir recours aux bois étrangers et en particulier à ceux de Hongrie, de Bosnie, de Russie, de Perse, etc.

Le point de vue esthétique n'est pas oublié dans la fabrication des futailles, il a même une grande importance. Les négociants de Cognac tiennent à donner à leurs produits un

logement digne de leur valeur comme on aime à voir une belle robe envelopper une belle femme. C'est pour cette raison que nous voyons ces superbes foudres de toutes contenances, véritables merveilles de tonnellerie avec leurs garnitures de cuivre ou de nickel. Autrefois il n'existait que très peu de dimensions de futailles. Le tiercon contenant 520 à 560 litres était à peu près seul employé. Aujourd'hui le commerce augmentant et les petites commandes affluant on a dû avoir recours à toutes sortes de fûts de petites dimensions désignés sous le nom de barillage.

Vieillissement des eaux-de-vie.

C'est dans des fûts de ce genre contenant de 400 à 500 litres d'ordinaire que s'opère le vieillissement naturel des eaux-de-vie. M. Charles Ordonneau (1) qui a étudié cette question, dit que l'oxygène de l'air est l'agent principal du vieillissement, lequel est dû à l'oxydation de certains principes de l'eau-de-vie. Nous ne saurions mieux faire que de citer en paroles ce chimiste :

« L'eau-de-vie s'évapore lentement au travers des futailles, et si l'alcool et l'eau disparaissent en proportions variables suivant le degré, il n'en est pas ainsi des autres corps qui paraissent exister toujours dans la même proportion que l'alcool.

. . . . . .

« Le corps principal, l'alcool éthylique, en s'oxydant doit fournir de l'aldéhyde qui, se combinant en partie avec l'alcool, forme de l'acétate. L'aldéhyde, en s'oxydant à son tour, produit de l'acide acétique. Cet acide se combine au fur et à mesure de sa formation avec l'alcool lui-même et donne de l'acétate d'éthyle. On peut même admettre que chaque année il se forme environ, par le fait du vieillissement, 1 gramme d'éther acétique.

« L'acide acétique augmente à peu près dans les mêmes propor-

(1) Ch. Ordonneau. *Loc. cit.*

tions et on pourrait à la rigueur rechercher la vétusté d'une eau-de-vie en dosant son acidité, car chaque année fournit 1 gramme environ d'acide acétique par hectolitre.

. . . . . .

Le térébène étant très oxydable, il doit subir de grandes modifications pendant le vieillissement. L'oxygène de l'air n'agit point sur lui de la même façon, suivant qu'il est à l'état pur ou en solution alcoolique.

« A l'état pur, ce corps prend l'odeur désagréable du cymène et des essences d'hespéridées oxydées. L'éther œnanthique de la vieille eau-de-vie saponifiée fournit des corps neutres à odeur rappelant l'éther lui-même. Ils bouillent de 200° à 250° et il est probable que le térébène s'est, par suite transformé en un dérivé alcoolique, par simple fixation d'un ou deux groupes OH, comme cela a lieu pour le térébenthène mis au contat de l'acide nitrique L'oxydation du térébène fournirait, dans cette hypothèse, un dérivé alcoolique caractéristique du bouquet de la vieille eau-de-vie ».

Quoiqu'il en soit le vieillissement demande un certain nombre d'années. Une eau-de-vie n'a guère acquis suffisamment de qualité avant cinq ans de barrique. Aussi-a-t-on cherché des procédés chimiques ou autres pour arriver à les vieillir plus rapidement. Nous n'entrerons pas dans des détails à ce sujet, nous contentant d'indiquer en passant les méthodes employées à cet effet. Tout d'abord l'emploi des eaux boisées qui sont des eaux distillées légèrement alcoolisées dans lesquels on fait macérer des ripes ou copeaux de bois limousin. Ces eaux ajoutées à de jeunes eaux-de-vie leur donnent du goût et de la couleur ; on peut employer aussi l'oxygène, soit sous forme d'ozone, soit suivant le procédé de M. Villon qui consiste à laisser en contact avec l'eau-de-vie ou la liqueur à bonifier, de l'oxygène sous pression à une température variant avec le résultat à obtenir, etc.

Parmi les autres manipulations essentielles que l'on fait subir aux eaux-de-vie, nous signalerons encore les coupages. Cette opération consiste à mélanger en proportions définies diverses eaux-de-vie pour en obtenir une meilleure. Mais des lois récentes sont intervenues pour empêcher de vendre avec certificat

d'origine de tels produits. Il est cependant à constater que la même région, la même pièce de vigne, ne donnent pas tous les ans un produit identique et de qualité égale ; il devrait donc être permis de mélanger les récoltes de quelques années pour obtenir un produit moyen qui serait toujours le même et qui pourrait cependant être vendu comme Fine Champagne ou Champagne, etc. selon la plus grande quantité présente dans le mélange. Du reste les coupages peuvent ils être considérés comme illicites quand nous voyons l'Etat lui-même faire des coupages d'or et de cuivre appelés alliages dans les pièces de monnaie. Est-ce pour nous tromper que l'Etat agit ainsi ? Nullement, c'est pour donner à la pièce d'or une résistance suffisante. Que fait le négociant en eau-de-vie ? Purement et simplement un alliage pour permettre à sa marchandise d'avoir la qualité réclamée par la consommateur (1).

Statistique du commerce de Cognac.

Nous terminerons enfin cette première partie de notre travail par un relevé par année, depuis 1861, des quantités de vins récoltés, distillés et expédiés.

On pourra constater d'après ces tableaux que beaucoup d'années offrent une vente supérieure à la récolte, mais il ne faut pas en conclure nécessairement que ce sont des eaux-de-vie fabriquées, de la camelotte, comme l'on dit, qui a été vendue. Nous n'avons certes pas la prétention de dire et de laisser croire que toutes les eaux-de-vie qui sortent de Cognac sont du *Cognac*. Cependant il faut remarquer que celles-ci ne se vendent jamais qu'après plusieurs années et que c'est surtout sur les réserves que sont faites les expéditions.

---

(1) *Etude sur la délimitation des vignobles*, 1911.

Tableau des vins récoltés, des quantités distillées et des expéditions d'eaux-de-vie de Cognac des années 1861 à 1891.

ANNÉES	VIN RÉCOLTÉ	VIN DISTILLÉ	EAU-DE-VIE PRODUITE	EAU-DE-VIE EXPÉDIÉE
1861	2.322.440	1.161.220	165.888	138.035
1862	7.729.200	4.633.200	661.885	153.963
1863	7.524.487	4.514.922	644.988	244.881
1864	8.210.022	4.926.013	703.716	320.621
1865	12.886.295	6.731.777	961.682	340.182
1866	11.159.635	6.695.771	956.538	421.336
1867	5.805.765	3.483.459	497.637	361.528
1868	5.332.192	3 199.315	457.045	331.241
1869	12.383.817	6.668.671	952.667	294.750
1870	8.013.450	4.820.700	688.671	392.510
1871	10.661.784	5.425.000	775.000	229.741
1872	8.671.107	4.628.500	661.214	232.643
1873	2.445.837	1.644.350	234.907	160.310
1874	11.798.102	6.781.320	968.460	238.725
1875	14.124.091	7.798.790	1.114.112	388.580
1876	4.605.478	2.697.980	585.425	180.882
1877	8.557.763	6.215.920	887.988	433.660
1878	6.686.261	4.011.756	573.108	174.741
1879	1.856.510	1.139.060	159.115	478.382
1880	2.709.751	1.625.400	232.200	404.769
1881	3.937.355	2.086.299	231.811	246.100
1882	2.648.442	1.588.000	176.444	248.976
A reporter.	160.069.684	92.487.423	13.090.897	6.416.564

ANNÉES	VIN RÉCOLTÉ	VIN DISTILLÉ	EAU-DE-VIE PRODUITE	EAU-DE-VIE EXPÉDIÉE
Report...	160.069.684	92.487.423	13.090.897	6.416.564
1883	3.111.908	1.867.144	207.460	222.880
1884	3.294.267	1.976.560	219.618	233.108
1885	1.802.002	1.081.201	120.133	266.586
1886	1.658.206	994.923	110.558	268.076
1887	1.654.103	1.157.872	138.256	257.081
1888	1.384.132	830.479	92.275	240.336
1889	1.019.350	611.610	67.956	274.410
1890	1.163.012	697.807	77.534	280.769
1891	2.766.566	2.250.000	250.000	297.253
	177.923 330	103.955.019	14.374.687	8.757.063
			857.063	
		Reste en chai.....	5.617.624	

Depuis 1891 il nous a été impossible de nous procurer ces chiffres. Nous nous bornerons donc à relever la quantité de vin récolté et à quelle quantité d'alcool à 60° elle correspond.

ANNÉE	VIN RÉCOLTÉ	ALCOOL à 60°
1893	1.095.345	164.301
1894	628.491	94.273
1895	743.352	111.502
1896	1.182.913	177.437

ANNÉES	VIN RÉCOLTÉ	ALCOOL à 60°
1897	307.758	46.164
1898	845.592	126.839
1899	1.316.489	197.473
1900	1.122.095	318.314
1901	2.197.092	329.564
1902	1.465.843	219.876
1903	1.058.370	158.755
1904	2.530.458	379.569
1905	2.294.800	344.220
1906	3.285.584	492.838
1907	2.970.067	445.510
1908	1.975.942	296.391
1909	1.930.353	289.553
1910	592.295	88.044
1911	1.583.908	236.960

DEUXIÈME PARTIE

Le Cognac au point vue thérapeutique et hygiénique.

CHAPITRE PREMIER

LE COGNAC EN THÉRAPEUTIQUE

Le Cognac au point de vue alimentaire.

Avant d'aborder la question purement médicale qu'il nous soit permis de dire un mot du Cognac au point de vue alimentaire. De grandes controverses se sont élevées récemment à ce sujet de l'alcool-aliment. Sans vouloir prendre parti dans cette discussion nous ne pouvons nier l'effet bienfaisant du Cognac pris à dose modérée chez l'homme sain. Le docteur Moutet (1) s'est exprimé à ce sujet d'une façon parfaite et nous ne pouvons mieux faire que de lui emprunter ce passage relatif aux effets de l'alcool. En l'appliquant au Cognac ceci sera encore plus vrai.

Il a été reconnu depuis la plus haute antiquité que l'alcool est un excitant puissant. Il agit d'autant mieux sur la cellule cérébrale qu'il est excessivement volatil et d'une absorption rapide, son influence sur les facultés intellectuelles est pour ainsi dire instantanée. En même temps que le sujet éprouve une sensation de bien être inexprimable, sensation qui malheureusement entraîne bien souvent vers l'abus, il semble que tout son être intellectuel et moral se soit affiné, que sa personnalité prenne plus de relief, les idées viennent plus facilement ainsi que les mots pour les exprimer ; l'esprit saisit mieux et d'une façon plus précise les rapports

(1) Dr A. Moutet. *Contribution à l'étude de l'utilité de l'alcool et de son emploi en thérapeutique*, 1909, page 14.

qui existent entre les choses, on dirait qu'on se sent pénétré par une lucidité plus grande ; l'idée arrive au but sans hésitation et, semble-t-il, sans effort. L'imagination reçoit un coup de fouet, les images sont plus brèves, plus colorées ; l'inspiration est plus intense. Nul n'ignore que parmi nos grands poètes et nos grands musiciens, il en fut quelques-uns, et non des moins célèbres, qui usaient des boissons alcooliques. Il n'est pas jusqu'aux sentiments affectifs qui ne soient parfois heureusement influencés par l'alcool.

Le Dr Régis (1) dans une étude sur Rousseau, s'est exprimé de la même façon : « Cette idée que l'usage du vin est bon, que l'abus même en est parfois excusable, enfin que l'ivresse met à jour le véritable caractère de l'homme, résume l'opinion réelle de Rousseau sur le vin et se retrouve plus ou moins telle dans plusieurs de ses écrits (2) ».

Le Cognac en thérapeutique médicale.

L'alcool (et à ce moment seul l'alcool de vin était connu) reçut au xve et xvie siècles un accueil enthousiaste. Pour les médecins d'abord c'était non seulement une panacée universelle mais un préservatif contre toutes les maladies. « L'alcool, s'écrie l'un deux, dissipe la mélancolie, réjouit le cœur, purifie l'entendement et illumine l'esprit. Il fortifie la jeunesse et ressuscite les vieillards. Il aide à la digestion, prévient la cécité, dissipe les défaillances du cœur, empêche le tremblement des mains, la rupture des gros vaisseaux et le ramollissement de la mœlle ».

Il est même curieux de remarquer, en passant, que ce que nous considérons aujourd'hui comme des lésions graves dues à l'action de l'alcool dans l'organisme était considéré comme des bienfaits dûs à ce même alcool. Probablement, du reste,

---

(1) Dr Régis. *Jean-Jacques Rousseau et le vin*, revue philomatique de Bordeaux et du Sud-Ouest, 1er novembre 1907.

(2) *Lettres à d'Alembert sur les Spectacles.* Nouvelle Héloïse, partie I, lettres XXIII, L, LI, LII.

n'est-ce là qu'une interprétation erronée de certains faits. L'auteur cité ci-dessus avait bien remarqué les scléroses de la moelle et des vaisseaux mais il les considérait, au contraire de l'interprétation actuelle, comme des moyens de défense de l'organisme contre la rupture des vaisseaux et le ramollissement de la mœlle.

Un autre auteur, alchimiste et médecin, dont nous avons déjà parlé, Arnaud de Villeneuve et qui vécut de 1240 à 1311, écrivait dans son « Thrésor des pôvres » les lignes suivantes qui sont un véritable panégyrique de l'eau-de-vie :

« L'eau-de-vie guarit l'homme de venin ; s'il en boit luy faict avoir bonne alaine ; elle purge la poictrine et l'estomac refroidi ; elle conforte toutes les vertus animables, espécialement la mémoire, collyrisée en l'œil, elle guarit les maladies des yeulx quand elles sont nouvelles : elle guarit les yeulx larmeux et les paupières enversées ; elle guarit les douleurs de dentz venant par flemme ou par vers ; elle guarit les podagres et nerfs retraictz ; elle subvient à toute goutte de froide cause : quand on la boit, elle guarit de lientera et dyssenteria ; elle guarit le chancre, la fistule *noli me tangere* et toutes autres passions ; elle guarit des fièvres, si elle est beue avant l'accès ; elle guarit rognes quant on les lave tous les matins. Se on en boit tous les jours ou que on en mette en ses viandes la quantité de la moictié d'une escaille d'œuf, elle guarit ydropisie de froide cause. Elle est souveraine contre maladies qui sont incurables ; contre plaies qui sont pourries, contre apostème qui peut survenir à la main des dames ; contre morsure de bestes vénimeuses... Elle donne liesse et bonne mémoire, répare l'ouye et aussi semblablement elle procure plusieurs aultres biens quant à la nature humaine ».

Et un peu plus loin il dit encore :

« Oui par des procédés chimiques, on tire du vin un liquide qui n'a ni sa couleur, ni ses effets ordinaires.

Cette eau de vin est une eau d'immortalité puisqu'elle prolonge les jours, dissipe les humeurs pectantes, ranime le cœur et entretient la jeunesse ».

On voit par ces quelques extraits que le nom d'eau-de-vie, considéré aujourd'hui par beaucoup comme une antiphrase, était alors l'expression de la confiance universelle.

Mais sans aller chercher si loin dans l'histoire des défenseurs de l'eau-de-vie nous en trouvons beaucoup encore à l'heure actuelle. Du reste en ce qui concerne le Cognac il nous est agréable de constater que bien rares sont les auteurs, s'ils existent, qui dans leurs luttes contre l'alcool ont pris le Cognac directement à partie.

En revanche beaucoup de thérapeutes emploient le Cognac dans leurs prescriptions médicales. Sans parler des médecins anglais qui, fidèles disciples de Todd, prescrivent beaucoup le Cognac, nous trouvons, chez nous aussi, bon nombre de médecins qui le considèrent comme un agent thérapeutique important.

Le professeur Arnozan s'exprime ainsi sur l'usage de l'alcool (1) : « Considérant la plupart des pyrexies comme des maladies où prédomine l'asthénie. Todd (1860) réagissant contre les idées de ses contemporains, préconisa l'usage des stimulants, et rien ne lui parut plus propre que l'alcool à relever les forces de ses malades. Il institua donc la médication alcoolique, donnant par jour 400 à 500 grammes de ce liquide, qu'il administrait par doses successives, fractionnées et diluées, et faisant remarquer avec justesse qu'il y a une différence considérable entre cette manière de procéder et l'injestion en une ou deux fois de quantités d'alcool représentant le total de ces doses successives. Béhier se fit en France le propagateur des idées du médecin anglais et institua ces potions alcooliques dont on a dès lors tant usé et abusé sous le nom de potion de Todd. Les succès justifièrent d'abord cette pratique ; puis, comme toujours, on s'aperçut que l'alcool n'est pas une panacée et qu'il ne peut être indifféremment prescrit à tout malade. On ne peut pas dire qu'il y ait eu une réaction contre la médication par l'alcool ; mais peu à peu on l'a administré avec plus de parcimonie ».

Pour donner une idée de la façon dont le Pr Arnozan emploie l'alcool nous citerons cette formule que nous lui avons vu

(1) Arnozan. *Précis de thérapeutique*, tome I, page 93.

prescrire dans son service de l'hôpital St-André à un alcoolique atteint de pneumonie :

Eau	90 gr
Sirop punch	30 gr.
Extrait mou de quinquina	10 gr.
Cognac	20 gr.

qui, du reste, s'en trouva fort bien et qui malgré son âge avancé, vit sa pneumonie évoluer rapidement sans présenter jamais de délire.

Le Cognac en thérapeutique chirurgicale.

Le docteur Léopold Jannet, de Cognac, avait étudié très sérieusement cette question du Cognac en thérapeutique tant médicale que chirurgicale. Le résultat de ses expériences se trouve consigné dans deux brochures datées, l'une, de 1882, l'autre, de 1890. La mort l'empêcha de poursuivre plus avant ses recherches, et de faire une communication à l'Académie de Médecine à ce sujet.

Nous allons examiner les résultats auxquels il était parvenu. Voyons tout d'abord ce qu'il obtint en thérapeutique chirurgicale par l'usage du Cognac (1).

La première observation citée est celle d'une femme atteinte de phlegmon diffus de la paroi costale. Après un mois de traitement à l'acide phénique, alors très employé, et quatre incisions, l'état de la malade était très précaire, celle-ci ayant fréquemment des syncopes. Le Dr Jannet fit alors des lavages de la plaie avec la solution suivante :

Fine Champagne 1868	1 partie
Eau	4 parties

Un gâteau de charpie imbibé de la même liqueur est appli-

(1) Dr L. Jannet. *De la vieille eau-de-vie de Cognac.* De ses usages thérapeutiques et en particuliers de ses usages chirurgicaux, 1882.

qué sur chaque incision. Le lendemain la fétidité a totalement disparu, la suppuration est moins abondante, et au bout de 6 jours toutes les incisions sont cicatrisées sauf une, qui donne encore quelques gouttes de pus. Il n'y a plus de douleur, plus de décollement de la peau : l'état général est très bon et la malade se lève.

Les autres observations tout aussi concluantes sont relatives à des hernies opérées et à des fractures ouvertes. Dans tous ces cas la guérison fut plus rapide qu'avec l'acide phénique.

Pour conclure, l'action de la fine Champagne dans le traitement des plaies compliquées de vastes décollements de la peau, se résume ainsi :

1° Suppression de toute mauvaise odeur ; suppression des chances de septicémies (huiles essentielles = action antiseptique) (par huiles essentielles le Dr Jannet désignait ce qui plus tard a été considéré comme des éthers).

2° Diminution de la suppuration, diminution des chances de pyohémie (alcool = action astringente).

3° Augmentation de la sécrétion de la lymphe plastique et soudure rapide des parois de la poche (alcool et huiles essentielles = action excitante).

Nous terminerons ces considérations par une simple remarque : qu'une porte un peu large soit ouverte à l'absorption, avec l'acide phénique c'est un empoisonnement qui se produit ; avec la vieille eau-de-vie de Cognac, c'est un médicament utile introduit dans l'économie, au moment où ce malade a tant besoin d'être remonté ».

Et il cite à l'appui de ses dires l'opinion de Josselin :

Il est évident que l'effet principal des pansements à l'alcool est la diminution des phènomènes d'inflammation suppurative.... Je présume que c'est par la coagulation du sang, par l'occlusion ou le resserrement d'une partie des vaisseaux capillaires sanguins et lymphatiques que ces effets se produisent »,

Aucun des auteurs, qui ont écrit sur la question de l'alcool en thérapeutique médicale, ne paraissent se préoccuper beaucoup de la provenance du liquide à employer.

Cette question a pourtant une grande importance. S'il est vrai, en effet, que l'ivresse du vin de Champagne ne ressemble en rien à l'ivresse de la bière, ni à celle de l'absinthe, n'est-il pas présumable que l'action thérapeutique du rhum, ne ressemble pas non plus à l'action thérapeutique des eaux-de-vie de vin ? Et encore, entre celles-ci si différentes dans leur composition, n'y a-t-il pas à choisir ?

Jaccoud, dans son ouvrage sur la phtisie pulmonaire, parle à plusieurs reprises du cognac. Mais on sait qu'on désigne par ce mot un grand nombre d'ingrédients qui n'ont d'autre parenté avec le vrai cognac que celle du nom. La preuve, du reste, que l'auteur ne se préoccupe pas beaucoup de l'origine du médicament qu'il préconise, c'est qu'il paraît recommander indifféremment le rhum ou le cognac.

Michel Peter est bien plus explicite : il a fait pour la thérapeutique médicale, ce que j'essaie de faire pour la thérapeutique chirurgicale. Qu'il me suffise de citer les lignes suivantes (1) :

Quant à l'effet physiologique de l'alcool il n'est pas seulement différent, suivant la dose, l'accoutumance, l'âge du sujet mais aussi suivant la qualité du breuvage. Et c'est là un détail qui est absolument négligé de ceux qui, dans ces derniers temps. out voulu déterminer l'action sur l'homme, en expérimentant sur les animaux.

L'alcool n'est pas tout dans le vin, ni même dans l'eau-de-vie, ou le rhum : le bouquet, l'arome y joue un rôle qui n'est pas minime. Le vin blanc ne stimule-t-il pas le système nerveux d'une façon autre et plus grande que le vin rouge ? Je dis du même terroir ou à égalité d'alcool, contenu. L'eau-de-vie vieille de Cognac n'a ni la même saveur ni la même action sur l'estomac, que la jeune eau-de-vie de même provenance ; mais combien différentes de ces odieuses mixtures chimico-industrielles fabriquées de toutes pièces avec l'alcool de grains, de betteraves, ou de pommes de terres ! La quantité d'alcool peut-être la même dans chacune d'elles, la qualité y est absolument dissemblable, et avec la qualité, l'effet.

---

(1) *Clinique médicale*, tome I, page 782.

Ce n'est pas sans raison que la tradition a désigné sous le nom générique de cordiaux, ces liqueurs de choix conservées dans les familles et qu'on donne avec tant de succès aux malades chez lesquels domine la faiblesse, aux convalescents, aux vieillards.

On parle toujours d'alcool, comme si c'était de l'alcool seulement qu'il s'agisse ! Est-ce donc simplement de l'alcool plus de l'eau qu'il y a dans l'eau-de-vie, la vraie eau-de-vie ?

La chimie aurait beau répondre affirmativement que l'estomac le nierait. Et le vin est-ce purement de l'alcool dilué ?

Ainsi la grande Champagne qui est tout le monde le reconnaît, un cordial de premier ordre, convient à tous les cas dans lesquels le traitement par l'alcool est indiqué. Elle réussira dans toutes les maladies adynamiques chez les personnes d'un âge avancé et principalement dans les pneumonies de la vieillesse.

Enfin, dans son second opuscule (1), plus spécialement consacré à l'emploi du Cognac en thérapeutique médicale, nous relèverons les conclusions suivantes :

1° L'eau-de-vie de Grande Champagne est dépourvue de toxicité à dose élevée ;

2° L'ivresse produite chez un malade par l'usage de l'eau-de-vie de Grande Champagne n'est jamais dangereuse, à moins de doses excessives : elle est souvent salutaire ;

3° L'eau-de-vie de Grande Champagne est l'agent le plus sûr de la médication désinfectante (ce mot étant pris dans le sens de anti-infectieuse) ;

4° Les propriétés thérapeutiques de la Grande Champagne se résument en trois mots : désinfectante, antipyrétique, dynamophore.

5° Cet ensemble de propriétés (auxquelles on pourrait ajouter l'action sédative) explique son efficacité spéciale dans le traitement de la pneumonie dont elle peut être considérée comme le spécifique ».

De ces conclusions, et en particulier du n° 2 nous rapprocherons cette opinion du Pr Arnozan (2) :

---

(1) L. Jannet. *Etude clinique et thérapeutique sur l'eau-de-vie de Grande Champagne*, 1890.

(2) Arnozan. *Précis de thérapeutique*, tome II, page 452.

« Il est certainement arrivé que quelques femmes nerveuses ou des enfants mal dirigés par leurs parents ou leurs médecins avaient fini par s'alcooliser sous prétexte de « se remonter et de se tonifier. Mais ce sont là de grandes exceptions ».

Nous ajouterons même que c'étaient là probablement des prédisposés.

En dehors des cas cités ci-dessus l'alcool et à meilleur droit le Cognac, peuvent être prescrits dans une foule de maladies ; en particulier dans les pyrexies et toutes les fois qu'il y a tendances au collapsus. Même chez les enfants c'est un médicament qui bien manié ne doit jamais provoquer d'accidents. Du reste, dans nos campagnes, quand on est malade, avant de faire venir le médecin, il est rare qu'on n'absorbe pas plusieurs « grogs » au Cognac, soit avec de l'eau soit avec du lait et il est certain que bien des fois la médication est suffisante. De même que lorsqu'ils se font une plaie nos paysans ont tout de suite recours à la bouteille contenant une macération de millepertuis dans le Cognac et nous ne croyons pas trop nous avancer en attribuant, dans la guérison souvent obtenue, la meilleure part comme cicatrisant et antiseptique, au Cognac.

Ainsi donc, nous avons montré, que le Cognac, en dehors de ses vertus simplement digestives, et de l'agrément qu'il y a à le consommer, est un produit qui peut être souvent employé dans la thérapeutique courante Il a cet avantage, notamment dans nos régions, c'est qu'il se trouve un peu partout.

Aussi nos conclusions, pour ce chapitre, seront-elles les mêmes que celles que le Dr Moutet pose pour l'alcool en général. Nous estimons d'autre part qu'elles s'appliquent beaucoup plus au Cognac qu'à toute autre eau-de-vie, à savoir :

1° L'alcool de vin, l'alcool éthylique, débarrassé des alcools supérieurs, pris en petite quantité, en même temps qu'il exerce une heureuse influence sur l'esprit, facilite la digestion, active la circulation et augmente les diverses sécrétions.

2° Il a une valeur nutritive réelle et peut, jusqu'à un certain point, remplacer les graisses et les hydrocarbonés dans la ration alimentaire ; il retarde en outre la désassimilation.

3° Il est un adjuvant utile du travail musculaire. Suivant les doses et selon le moment que l'on considère, il est pour l'organisme une source de calorique ou fait baisser la température interne.

4° L'alcool éthylique n'est toxique qu'à certaines doses et l'est en tous cas beaucoup moins que les alcools industriels et les liqueurs à essences.

5° Outre ces usages extérieurs et sa valeur antiseptique incontestable, l'alcool administré à l'intérieur peut amener des améliorations rapides dans les maladies aiguës surtout dans leurs formes adynamiques.

6° Certains tuberculeux se trouvent bien de l'ingestion d'alcool, même à doses relativement élevées.

7° Il n'en reste pas moins vrai que l'alcool pris en excès ne peut que causer des désordres plus ou moins graves dans l'organisme (1).

---

(1) A. Moutet. *Contribution à l'étude de l'utilité de l'alcool et de son emploi en thérapeutique*, 1909.

CHAPITRE II

LE COGNAC ET L'ALCOOLISME

Nous avons déjà dit que, seulement à Cognac, pouvait être étudiée la question de l'alcoolisme, s'il existe, dû à cette boisson. En effet, l'abus nécessaire toutes les fois que l'alcoolisme est en cause, est à peu près impossible avec le Cognac. Son prix élevé en éloigne le consommateur modeste. Seule la classe aisée peut en faire un usage quotidien. Mais en dehors de cette catégorie de buveurs d'eau-de-vie de Cognac, il est celle des ouvriers des chais, qui manipulent constamment ce liquide, vivent dans une atmosphère saturée de ses vapeurs, et en ont constamment à leur disposition.

C'est donc sur l'ouvrier des chais en particulier que portera notre étude. Nous ferons aussi intervenir la population cognaçaise, car une grande partie de celle-ci est constituée de gens vivant du commerce des eaux-de-vie et que leurs occupations amènent fréquemment dans les chais où ils sont à même de consommer du cognac.

Le professeur Régis a dit: (1) « un facteur d'alcoolisme dont il faut tenir compte est le facteur professionnel. Il est en effet des professions qui favorisent beaucoup l'alcoolisme et qui y mènent presque fatalement, ce que les malades expriment en disant: « C'est le métier qui veut ça ». Il existe même un véritable alcoolisme professionnel dont le type est celui

(1) Régis. *Précis de psychiatrie*, 1909, page 514.

de certains ouvriers distillateurs vivant perpétuellement dans une atmosphère d'alcool ».

C'est de cet alcoolisme professionnel dont nous allons parler, car nulle part mieux qu'à Cognac, il ne peut être observé.

Enquête auprès de MM. les Médecins de Cognac.

Nous commencerons tout d'abord par citer l'opinion des médecins de Cognac à cet égard. Etant appelés à donner leurs soins aux habitants de Cognac, ils sont les mieux qualifiés pour donner leur avis à ce sujet.

A nos confrères, voilà les questions que nous avons posées :

1° Y a-t-il plus d'alcooliques à Cognac que dans les autres villes de même importance ?

2° Quelle forme revêt cet alcoolisme ?

3° Quelle est la profession de ces alcooliques ?

4° Parmi vos malades voyez-vous fréquemment des maladies ayant pour origine l'usage de l'alcool ?

5° Quelle est votre opinion sur le Cognac ?

A notre première question il a été répondu que le nombre des alcooliques à Cognac, loin d'être supérieur à celui des autres villes, paraissait au contraire bien au-dessous de la moyenne. Le Dr Minville nous dit : « Il y a certes des alcooliques à Cognac, mais ceux-ci sont relativement très rares et ceux que l'on trouve dans le personnel des chais sont des ouvriers qui consomment quotidiennement de grandes quantités d'eau-de-vie et par là j'entends ceux buvant un litre et plus de Cognac par jour, et qui tous les soirs ou à peu près sont ivres. Malgré cela ils supportent merveilleusement leur intoxication et vivent très âgés ». Cette opinion résume celle de tous nos confrères qui sont unanimes à dire que l'alcoolisme est très rare à Cognac. Le Dr Gourçon cependant prétend qu'il est assez fréquent mais ajoute que ses manifestations en sont bénignes ; peu ou pas de manifestations viscérales ou cérébrales. En somme on ne saurait pas qu'ils boivent on hésiterait à en faire des alcooliques.

La rareté des symptômes viscéraux et cérébraux classiques est l'opinion unanime. La plupart même des médecins déclarent que l'alcoolisme cérébral est une exception. A peine quelques-uns dans leur longue carrière ont-ils eu à constater ou un deux cas de delirium tremens. Quand on songe aux grandes quantités d'eau-de-vie absorbées quotidiennement par la plupart des ouvriers on est étonné d'en voir si peu d'atteints ; car s'il en est parmi, et il en existe, qui sont sobres et se refusent à boire le liquide qui coule à leurs pieds, tous vivent dans une atmosphère surchargée de vapeurs alcooliques qui surprend celui qui n'est pas habitué lorsqu'il pénètre dans les locaux où l'on conserve l'eau-de-vie et particulièrement dans les salles où on fait les coupes, l'embouteillage, etc. et autres opérations où l'on manipule le Cognac.

Quelle est donc la forme que revêt l'alcoolisme chez ces ouvriers ? Le Dr Martin Bernard nous le dit en ces termes :

Chez les grands buveurs d'eau-de-vie on constate souvent un peu d'anorexie, des selles un peu plus fréquentes et un peu moins consistantes qu'à la normale. Le tremblement est rare. A cela se bornent les signes de leur intoxication.

Et notre confrère prononce ce mot avec regret comme ayant une signification beaucoup plus sérieuse que celle qu'il lui attribue.

On est en effet surpris quand on visite ces vastes magasins qui servent au commerce des eaux-de-vie de voir l'aspect florissant de tous les ouvriers qui y sont employés. Nous savons bien que ceci ne prouverait nullement qu'ils ne sont pas alcooliques, au contraire même. Mais outre que cet habitus extérieur ne dure qu'un temps chez l'intoxiqué véritable nous le trouvons aussi chez les ouvriers âgés qui travaillent là souvent depuis 10 ans et plus. D'autre part il suffit de s'y trouver vers 8 heures du matin et 4 heures du soir, aux heures de « casse-croûte » pour s'apercevoir que leur appétit n'est en rien diminué, bien au contraire. On en voit bien certes le soir, qui, leur journée finie, ont quelque peine à guider d'une façon

impeccable la brouette sur laquelle ils emportent les déchets de bois provenant de la tonnellerie. Mais se sont là des exceptions, des cas que l'on cite. Le lendemain du reste rien n'y paraît : leur sommeil même n'est troublé d'aucun cauchemar. Chose bizarre mais qui nous a été confirmée par nombre de médecins, les alcooliques de Cognac sont des buveurs de vin et... d'alcools frelatés. Ceux-ci se trouvent surtout dans la classe des débardeurs qui emploient immédiatemment les quelques sous qu'ils viennent de gagner, en libations sur le zinc.

A la quatrième question que nous avons soumise à nos confrères nous avons obtenu des réponses qui confirment ce que nous venons de dire. En dehors de cela tous ont été unamines encore à reconnaître la rareté des affections cirrhotiques du foie pourtant classiques chez les buveurs. Le Dr Petiteau nous cite le seul cas d'ascite qu'il y ait eu dans sa clientèle, notoirement dû à l'abus de l'eau-de-vie. C'était un ouvrier de 45 ans qui buvait régulièrement « son 75 » de Cognac par jour depuis six ans. Les ascites que le Dr Gourçon a eu à ponctionner étaient presque toujours d'origine vinique.

Si les affections hépatiques sont rares, en revanche les lésions du système cardio-vasculaire sont souvent observées à Cognac. Tous les médecins sont unanimes à dénoncer la fréquence de l'artério-sclérose. La mort par hémorragie cérébrale est assez fréquente. Ajoutons, tout de suite, cependant, que l'artério-sclérose survient toujours à un âge avancé. Elle ne se manifeste guère avant 50 ans et n'empêche pas une survie prolongée avec continuation des occupations habituelles. Ceci serait donc le dommage le plus important à attribuer au Cognac. Mais est-ce bien à lui seul qu'il doit être imputé ? Ce n'est pas l'avis de nos confrères.

Le Dr Ganivet nous faisait justement observer qu'on la rencontre surtout chez les propriétaires des environs. Or ceux-ci ne boivent que très rarement du Cognac malgré qu'ils en aient à leur disposition ; pour eux c'est un produit de choix qui ne doit être consommé que dans des occasions exceptionnelles, en

revanche ce sont de gros mangeurs. D'autre part le Dr Ganivet et le Dr Gourçon, le Dr Laroche et d'autres nous disaient que pour eux la fréquence de l'artério-sclérose, commune à tout le département de la Charente devait voir son étiologie recherchée dans la qualité des eaux de boisson. Celles-ci en effet sont très chargées en sels minéraux et particulièrement en sels calcaires. Cette manière de voir qui est conforme aux tendances actuelles déchargerait d'autant l'influence de l'alcool. Le Dr Laroche nous disait d'ailleurs qu'il considérait que dans sa clientèle il avait au moins autant d'athéromateux ne buvant que de l'eau que de ceux buvant du Cognac, il nous cita même des cas où ses malades morts d'hémorragie cérébrale n'avaient jamais bu que de l'eau. Un autre médecin nous citait l'exemple de son père et de sa mère, morts tous les deux à un âge avancé de cette même affection et qui n'avaient jamais fait aucun excès, tant en nourriture qu'en boisson.

Enfin, sur notre dernière question, de leur opinion sur le Cognac, les médecins de Cognac se sont encore montré d'accord pour le considérer comme peu nocif et n'engendrant l'alcoolisme qu'à doses énormes. Bien plus ils en font en général un remède qu'ils emploient de préférence à l'alcool ordinaire et le Dr Menville ajoutait :

Malgré les quelques cas d'alcoolisme qui peuvent lui être imputés, le Cognac doit être considéré comme un très bon alcool, le meilleur sans contredit et son usage, loin d'être proscrit, doit être au contraire conseillé tant au point de vue thérapeutique qu'hygiénique.

La tuberculose est rare à Cognac ainsi que toutes les maladies épidémiques. La fièvre typhoïde n'y est pas fréquente malgré que l'eau de boisson soit, pour beaucoup, celle de la Charente. Bien plus les épidémies semblent jouir à Cognac d'une grande bénignité. Et le Dr Ganivet nous disait que pour la diphtérie, avant l'emploi du sérum, on constatait à Cognac 50 °/₀ de guérisons, chiffre énorme pour l'époque et qu'il n'avait jamais entendu parler de diphtérie toxique.

Au point de vue de l'influence du Cognac sur la criminalité

on doit constater qu'elle est infime. Le Dr Ganivet qui fut médecin légiste pendant 16 ans pour l'arrondissement de Cognac n'a eu à enregistrer qu'un crime commis par un cognaçais. La nature charentaise est du reste calme en général. Les discussions ardentes, envenimées sont rares.

Ainsi donc, de l'enquête à laquelle nous nous sommes livré auprès de nos confrères, il résulte que l'alcoolisme est rare à Cognac, tout au moins dans ses formes cérébrales et viscérales. S'il y a quelques ivrognes, il y a très peu d'alcooliques.

Enquête auprès des Négociants de Cognac.

A ces données fournies par les médecins nous avons voulu joindre des renseignements puisés auprès des ouvriers eux-mêmes et de leurs dirigeants. Malgré l'intérêt que ceux-ci auraient pu avoir à embellir la situation de leurs employés, nous sommes obligés de reconnaître que les réponses qu'ils nous ont fournies coïncidaient toujours avec celles puisées auprès de ceux n'ayant aucun avantage à farder la vérité. Du reste nous nous sommes parfois inspirés des livres de comptabilité qui ne peuvent être mis en doute par personne.

Ainsi donc les maîtres de chais nous ont répondu uniformemément que leurs ouvriers buvaient tous plus ou moins de l'eau de-vie, qu'ils s'efforçaient du reste de ne pas s'en apercevoir pour ne pas être obligés de sévir et effectivement on m'a montré dans les chais de réserve, des futailles dont la bonde était juste posée et qui étaient à moitié vides. C'est un stratagème courant et qui évite ainsi le bruit que l'on ferait en débondant la barrique. Un ouvrier nous a cité en affirmant la véracité, l'exemple de son père qui, mort à 77 ans avait coûté à la maison où il était employé quatre tiercons de Cognac qu'il avait absorbé. (Le tiercon contient 520 à 540 litres). En dehors de l'eau-de-vie qu'ils absorbent, il existe dans les grandes maisons des cantines où les ouvriers trouvent du vin pour prendre en mangeant.

Beaucoup d'hommes sont employés dans le commerce des eaux-de-vie depuis très longtemps. Une maison nous a donné les chiffres suivants :

Ouvriers employés depuis 25 ans et plus dans la même maison. 46

Et sur ce chiffre nous en trouvons quatre qui y sont depuis 1859, soit 53 ans.

31	sont	employés	depuis	20 à 25 ans
27	—	—	—	15 à 20 ans
29	—	—	—	10 à 15 ans
78	—	—	—	5 à 10 ans

Il est évident qu'il devenait intéressant d'interroger ces ouvriers et particulièrement les plus anciens qui, en dehors d'eux-mêmes, avaient vu se succéder de nombreux camarades.

Un de ces vétérans nous a dit que, depuis les 53 ans qu'il était là, il avait été 3 fois malade. Pendant l'hiver de 1870 il fut atteint de rhumatisme articulaire, il eut une pneumonie qui interrompit son travail pendant 17 jours. Enfin depuis quelques années, il a de l'emphysème pulmonaire. « Mais ce n'est pas grave, nous dit-il, quand ça ne va pas, une cigarette de datura et tout disparaît ». Quand nous l'avons interrogé il était occupé à rouler des barriques ce qui prouve que sa force musculaire est bien conservée. — Un autre aussi âgé que lui dans la maison nous a certifié n'avoir jamais interrompu son travail pour maladie. « Du reste, ajoute-t-il, je ne suis pas le seul, presque tous les camarades sont dans le même cas. Loin de nous rendre malades notre métier éloigne les maladies ». Tous les renseignements recueillis abondent dans le même sens. Quelques-uns nous accusent du rhumatisme articulaire, mais ils l'attribuent à la fraîcheur des chais dans lesquels ils travaillent. Les maladies épidémiques sont inconnues : un seul cas de tuberculose nous a été signalé. C'est un jeune étranger employé depuis quelques mois. L'instinct génésique paraît un peu développé, tous accusent un très bon appétit et un bon sommeil sans rêves. Un fait intéressant nous a été signalé par une personnalité importante qui, avant de se

mettre dans le commerce des eaux-de-vie, et étant atteinte de néphrite était allée consulter le Dr Sabrazès qui lui avait conseillé la prudence en ce qui concernait le Cognac. Or depuis 5 ans qu'elle vit dans ce milieu, buvant même du Cognac, elle n'a plus constaté d'albumine dans ses urines. Nous n'oserions attribuer ce résultat à l'influence du Cognac, et cependant ?

Avant d'aborder la question des journées d'indisponibilités, il nous paraît utile de faire remarquer que dans la plupart des grandes maisons, les ouvriers ont tout avantage à être malades. En effet, en dehors de leur salaire qui leur est intégralement versé et des soins gratuits du médecin et du pharmacien, ils bénéficient de primes accordées par les société de secours mutuels auxquels ils sont presque tous affiliés. Pour les mêmes raisons ils n'ont aucun avantage à continuer leur travail en cas de vieillesse, puisqu'ils jouissent d'une retraite identique à leurs salaires.

En compulsant les livres de comptabilité d'une grande maison nous avons trouvé les chiffres suivants : pour 39.300 journées de travail nous avons relevé 1079 journées de maladie. Sur ce chiffre il faut en déduire 147 dues à des accidents. Reste donc 932 ce qui fait une moyenne de 2,37 pour 100. Nous estimons que ces chiffres n'ont rien d'excessif étant données les considérations ci-dessus.

Certaines maisons emploient des femmes pour certains travaux tels qu'embouteillage, étiquettage, etc. Mais dans un esprit fort louable et bien facile à comprendre, on n'emploie en général que des femmes d'un certain âge. Néanmoins, parmi les autres on ne constate aucun fait anormal tant au point de vue de leur prolificité que de leurs grossesses. D'ailleurs un mois leur est accordé avant la date présumée de leur accouchement et 6 mois après pour l'allaitement pendant lesquels elles touchent leurs salaires. Le Dr Ganivet nous disait à ce sujet qu'il n'avait jamais rien constaté d'anormal dans les grossesses ni dans les accouchements. Les « enfants du lundi » sont rares d'ailleurs et ce n'est pas dans cette classe d'artisans qu'il faut les chercher.

Mouvement de la population cognaçaise.

Ceci nous amène tout naturellement à l'étude de la mortalité à Cognac et en particulier de la mortalité infantile, encore un des crimes imputés à l'alcool.

Des renseignements puisés aux registres de l'état-civil et aux statistiques périodiques du ministère de l'Intérieur nous avons formé le tableau suivant pour la période décennale de 1902 à 1911.

ANNÉES	NAISSANCES	DÉCÈS							
		Morts-nés	Moins de 1 an	de 1 an à 19 ans	de 20 à 39 ans	de 40 à 59 ans	60 ans et au-dess.	TOTAL général	TOTAL Moins les morts-nés
1902	343	20	29	23	41	79	151	353	324
1903	324	31	35	38	40	60	158	362	327
1904	331	27	34	35	48	71	162	377	343
1905	314	22	23	26	46	73	194	384	361
1906	341	16	38	21	40	72	194	381	327
1907	338	20	21	23	42	67	224	397	376
1908	337	29	26	29	44	57	192	377	351
1909	297	23	29	25	35	67	175	351	325
1910	338	18	21	14	40	47	173	313	292
1911	274	24	35	15	50	61	193	378	343
TOTAUX	3237	230	291	249	426	6.4	1816	3676	3385

La population de Cognac d'après le recensement était :

De 1902 à 1910 de 19 483 habitants
1910 et 1911 de 18.869 —

Notre ville, comme le reste de la France, a payé son tribut à la dépopulation.

De l'examen du tableau ci-dessus il résulte que le total des naissances a été de 3.237 tandis que les décès s'élevaient à 3.385. Si l'on remarque que la diminution totale de la population entre les deux recensements a été de 614 habitants, on voit qu'il ne faut faire entrer dans ce chiffre qu'un excès de 148 décès sur les naissances.

Pour la même période décennale la mortalité infantile de 0 à 1 an a été de 291 décès.

En moyenne cette même mortalité a été annuellement :

En 1902 de	8.39	pour 100	naissances
En 1903 de	10.8	—	
En 1904 de	10.02	—	
En 1905 de	7.32	—	
En 1906 de	11.11	—	
En 1907 de	6.21	—	
En 1908 de	7.71	—	
En 1909 de	9.76	—	
En 1910 de	6.21	—	
En 1911 de	12.77	—	

ce qui fait pour la période décennale une moyenne de 8.98 °/₀.

Voyons en France quels sont les chiffres que nous fournissent les statistiques. D'après Langlois la mortalité infantile de 0 à 1 an en France est de 17 °/₀. Nous sommes donc là très au-dessous de la moyenne. A peu près exactement la moitié.

D'autre part quelles sont les causes de la mortalité des nouveau-nés à Cognac ?

Nous avons relevé les chiffres suivants :

Diarrhée et entérite.	106	décès
Débilité congénitale et vices de conformation.	85	—
Bronchite aiguë.	21	—
Méningite simple.	16	—
Pneumonie.	15	—

Ces chiffres nous donnent pour la diarrhée une proportion

de 54.635 pour 150.000 décès et pour la débilité 43.814 pour 150.000 décès.

D'après les données du mémoire de Balestra et Seletka calculées sur les tables de décès des 60 premières villes françaises, on trouve pour 150.000 décès, 61.000 à attribuer à la diarrhée et 26.000 à la débilité. Sauf pour ce dernier chiffre nous nous trouvons au-dessus.

D'autres données d'un ordre différent nous ont été fournies à l'asile départemental d'aliénés de la Charente grâce au concours de M. le directeur, le docteur Bellat. Disons de suite que pendant les deux années d'internat que nous avons accompli dans cet établissement nous n'avons pas admis un seul malade, homme ou femme, dont la profession se rapporta directement ou indirectement à la fabrication du Cognac. Le docteur Pagès (1) qui avait spécialement étudié la question concluait : « L'alcoolisme mental en Charente, n'est pas dû à l'usage des produits naturels du pays ». La même situation persiste encore et c'est à peine si quelques rares malades rentrent avec des abus alcooliques dans leurs antécédents. En 1910 cependant sans que l'on sut pourquoi, sur 94 admis il y eut 10 alcooliques. 5 du reste devaient sortir guéris au bout de peu de temps. Il serait intéressant de savoir s'il n'y aurait pas une relation à établir entre ce fait et la vie chère.

Il se pourrait en effet que l'alcool exerce un effet plus pernicieux en raison de son action sur des organismes moins bien nourris. Mais ceci dépasse le cadre de notre sujet.

Que conclure de tout ce que nous venons d'exposer ci-dessus ?

Ceci nous paraît assez simple et nous trouverons la réponse dans tous les travaux qui ont rapport à l'alcoolisme dans les pays où l'on récolte du vin. Le Dr Régis (2) a dit :

« Les sujets les plus exposés à l'alcoolisme sont ceux chez les-

(1) *Contribution à l'étude des alcools et de leurs rapports avec la folie dans le département de la Charente*, 1906.

(2) Régis. *Précis de psychiatrie*, pages 513-514.

quels une prédisposition spéciale crée à la fois une aptitude à l'intoxication et une diminution de résistance à l'agent toxique.

Et il ajoute plus loin :

« La nature, la qualité, la forme du poison alcoolique ne sont pas non plus indifférentes au point de vue de la production des troubles psychiques. Tous les auteurs sont d'accord pour reconnaître que les boissons les plus dangereuses sont les liqueurs à essences : l'absinthe et ses similaires, le bitter, le vermouth, et de façon générale, les diverses sortes d'apéritifs ».

Le Dr Mabille (1) conclue aussi dans le même sens. Son étude, bien que portant sur un pays où l'on distille du Cognac, porte trop exclusivement à notre avis sur le vin. Il est cependant intéressant de constater les grandes quantités (jusqu'à 7 litres par jour) de vin blanc que consomment certains habitants des îles. Il nous paraîtrait hasardeux de conclure qu'un litre d'eau-de-vie absorbée par jour par ces mêmes habitants, aurait dû aboutir au même résultat anodin, et cependant ces 7 litres de vin distillés donneraient à peu près ce chiffre d'eau-de-vie classée « troisième bois »

Le Dr Boudet (2) dit :

« Le fait que les paysans du Gaillacois et du Lavaurais quoique gros buveurs de vin, sont bien moins atteints par l'alcoolisme mental que les ouvriers des villes prouve bien une fois de plus que le vin est moins nocif que les liqueurs à essences ».

Les Docteurs G. Wibratte (3), Eymery (4), Ducuron-Tucot (5), Moulinié (6) sont unanimes à reconnaître que le vin naturel et l'eau-de-vie de vin ne jouent aucun rôle actif dans la genèse de la folie alcoolique.

---

(1) R. Mabille. *L'alcoolisme en Charente-Inférieure*, 1909.
(2) Dr Boudet. *L'alcoolisme en Albigeois*, 1909.
(3) Wibratte. *Le délire alcoolique chez la femme à Bordeaux et dans la Gironde*, 1908.
(4) Eymery. *L'intempérance et l'alcoolisme en Loir-et-Cher*, 1907.
(5) Ducuron-Tucot. *L'alcoolisme en Armagnac*, 1906.
(6) H. Moulinié. *Les dégustateurs en Gironde et l'alcoolisme professionnel*, 1887.

Nous croyons avoir prouvé qu'il en est de même à Cognac. Que les ouvriers employés au commerce du Cognac sont très peu ou même pas du tout incommodés par celui-ci malgré que, même en admettant qu'ils ne boivent pas, ils vivent dans une atmosphère d'alcool que le Dr Robert (1) a montré être pernicieuse à beaucoup. Ceci est donc en faveur du Cognac et prouve une fois de plus que celui-ci ne mérite aucunement le mal qu'ont pu quelquefois en dire des auteurs mal informés.

Avant de terminer nous voulons répondre à une question qui certainement ne manquerait pas de nous être posée. Nous avons dit que la chimie était impuissante à dire d'une façon formelle si un Cognac était naturel ou non, que seule la dégustation était à même de faire ce diagnostic. Or va-t-on nous dire tout le monde n'est pas dégustateur et par conséquent quel criterium aurons-nous pour savoir si le Cognac que nous consommons en est réellement?

Tout d'abord assurez-vous que ce produit vient de Cognac car comme l'a fort justement dit le Professeur Ravaz (2).

« Le cépage peut être cultivé partout et d'après les mêmes méthodes que dans les Charentes ; la distillation peut être faite partout comme à Cognac et avec les mêmes alambics ; l'eau-de-vie peut être logée dans des fûts identiques à ceux qu'on emploie dans notre région ; mais le terrain et le climat ne peuvent nulle part ailleurs se présenter ensemble et avec les mêmes caractères qu'ici.

Il y a donc bien peu de chances que tous les éléments qui influent sur la nature des produits soient réunis dans une contrée quelconque comme dans les Charentes ; et dès lors, aucune autre région ne peut produire du Cognac ».

Ce sera donc un point d'acquis de savoir l'origine du produit. En dehors de cela rien ne pourra donner d'indication ;

---

(1) Robert. *Etudes sur les intoxications par les vapeurs d'alcool*, 1905.
(1) Robert. *Etudes sur les intoxications par les vapeurs d'alcool (Journal de médecine de Bordeaux*, 1907).
(2) Ravaz et Vivier. *Le Pays du Cognac*, page 236.

pas plus les étoiles qui ornent le goulot de la bouteille que les lettres. VSO..VSOP. ce ne sont que des graduations sans grande valeur différant avec chaque maison de commerce. Une seule chose pourra fixer le consommateur : c'est la confiance qu'il aura dans la marque que porte l'étiquette. C'est l'opinion même de tous les maîtres de chai, et c'est aussi la nôtre.

CONCLUSIONS

1° Le nom de « Cognac » doit être essentiellement réservé aux eaux-de-vie provenant de la distillation des vins récoltés dans les départements de la Charente et de la Charente-Inférieure.

2° Au point de vue alimentaire, le Cognac employé sans excès, n'est aucunement nuisible. Il est parfois même utile, jouissant de propriétés nutritives réelles.

3° En thérapeutique chirurgicale, le Cognac peut être d'un grand secours pour le pansement de certaines plaies ; en thérapeutique médicale, il remplacerait avantageusement dans les potions le rhum ou l'alcool que l'on prescrit ordinairement et qui n'ont pas cependant toutes ses qualités.

4° L'alcoolisme sous toutes ses formes, et en particulier l'alcoolisme cérébral, est très rare dans le pays de Cognac. Il y revêt d'ailleurs une forme bénigne, sans donner lieu à des réactions psychopathiques ou à des actes anti-sociaux graves.

5° Ces résultats sont analogues à ceux constatés déjà dans des travaux antérieurs, concernant les pays de vin et de distillation de vin, notamment dans l'Armagnac.

6° La lutte anti-alcoolique en France pour être vraiment juste, logique et efficace, ne doit pas proscrire indistinctement

toutes les boissons dites alcooliques, parce qu'elles sont très inégalement nocives et dangereuses.

Tout en faisant une guerre sans merci aux apéritifs et aux mauvais alcools, elle peut, elle doit même tolérer l'usage des boissons hygiéniques et des eaux-de-vie, bues sans excès.

Vu : *Le Président de la thèse*,
E. RÉGIS

Vu : *Le Doyen*,
PITRES

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie,
THAMIN

BIBLIOGRAPHIE

Arnozan. — *Précis de thérapeutique*, 1907.

Balland. — *Les aliments*, 1907.

Balthazard. — *Intoxication alcoolique*, 1907.

Baudoin. — *Les eaux-de-vie et la fabrication du Cognac*, 1893.

Bauvallet (Dr H.). — *Alcoolisme chronique et P. G. P.*, 1910.

Bellat. — Rapports de l'asile de Breuty.

Bérauld (Benjamin). — *Annuaire de Cognac.*

— *Les eaux-de-vie de Cognac: Les vins des Charentes et de la Gironde*, 1874.

— *Vignes, vins et eaux-de-vie*. Etude pitoresque et anecdotique sur la vigne et ses produits, 1883.

Blarez. — *Vins et spiritueux.*

Bertillon (Jacques). — *Alcool et phtisie*, 1910.

Boudet (J.). — *L'alcoolisme en Albigeois*, 1909.

Cassaigne (Dr). — *La P. G. en Charente*, 1906.

Claude. — *Enquête sur la consommation de l'alcool en France*. (Rapport au Sénat, 1887.

Chaptal. — *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, etc.* Paris, 1801.

Coiquand (H.). — *Description physique, géologique paléontologique et minéralogique du département de la Charente*. Marseille, 1860.

De Dampierre (Marquis). — *Les eaux-de-vie de Cognac*, 1858.

Duclaux. — *Hygiène Sociale*, 1902.

Ducuron-Tucot. — *L'alcoolisme en Armagnac*, 1906.

Dujardin-Baumetz. — *L'hygiène alimentaire*, 1889.

Dujardin-Baumetz et **Audigé**. — *Recherches expérimentales sur la puissance toxique des alcools*, 1879.

— *Bulletin de l'Académie de médecine*, 1884.

Duplais (Aîné). — *Traité de la fabrication des liqueurs et de la distillation des alcools.*

Eymery (Dr A.). — *L'intempérance et l'alcoolisme en Loir-et-Cher*, 1907.

Gauthier.— *L'alimentation et les régimes*, 1908.

Jacquet (Louis). — *La fabrication des eaux-de-vie*, 1902.

Jacquet (Lucien). — *L'alcool et les débitants* 1912.

— *Alcool, maladie, mort*, 1899.

Jannet. — *De la vieille eau-de-vie de Cognac et de ses usages chirurgicaux*, 1882.

— *Etude clinique et thérapeutique sur l'eau-de-vie de Grande Champagne*, 1890.

Joffray. — *Alcool et alcoolisme* (*Revue scientifique*), 1907.

Journal de médecine de Bordeaux, 1904-1907.

Laborde et **Magnan.** — *De la toxicité des alcools dits supérieurs et des bouquets artificiels* (*Revue d'hygiène et de police sanitaire*), 1887.

Landouzy. — *Enquête sur l'alimentation ouvrière*, 1905.

Langlois. — *Précis d'hygiène publique et privée*, 1909.

Lapparent (de). — *Le vin et l'eau-de-vie de vin*, 1895.

Mabille (R.). — *L'alcoolisme en Charente-Inférieure*, 1909.

Maercker (Max). — *Traité de la fabrication de l'alcool*, traduit par Bosker et Warnery.

Magnier de la Source. — *Composition et analyse des vins*, 1881.

Manaud (Dr M.-L.). — *Recherches nouvelles sur les rapports de l'alcoolisme et de la tuberculose*, 1907.

Marcaudier (Dr). — *Alcoolisme et fièvre typhoïde*, 1907.

Moniteur de Cognac.

Moulinié (Dr). — *Les dégustateurs en Gironde et l'alcoolisme professionnel*, 1887.

Moutet (Dr A.-M.). — *Contribution à l'étude de l'utilité de l'alcool et de son emploi en thérapeutique*, 1903.

Ordonneau (Ch.). — *Alcools et eaux-de-vie*, 1885.

Pagès. — *Contribution à l'étude des alcools et de leurs rapports avec la folie dans le département de la Charente*, 1906.

Perromat. *Les vins blancs du pays de Sauternes.* 1911.

Presse médicale. Varia.

Peter (Michel). — *Clinique médicale.*

Ravaz (L.) et **Vivier.** — *Le Pays du Cognac*, 1903.

Régis (Dr E.). — *L'anti-alcoolisme à Bordeaux*, 1905.

— *Le vin et l'alcoolisme* (*Journal de médecine de Bordeaux*), 15 sept. 1907.

— *Jean-Jacques Rousseau et le vin* (*Revue philomatique de Bordeaux et du Sud-Ouest*), 1er nov. 1907.

— *Faut-il donner de l'alcool aux délirants alcooliques?* (*Journal de médecine de Bordeaux*), 26 juillet 1908.

— *L'alcoolisme et la P. G. à Bordeaux* (*Journal de médecine de Bordeaux*), 26 avril 1903.

— *Auto-intoxication et délire* (*Archives cliniques de Bordeaux*), 1899.

— *Précis de Psychiatrie*, 1909.

Reil (Dr). — *Etude critique du traitement de l'accès de délire alcoolique*, 1908.

Robert (Dr). — *Etude sur les intoxications par les vapeurs d'alcool*, 1905.

Roos et **Hédon.** — *L'alcool et sa valeur alimentaire* (*Revue générale des Sciences*), 1903.

Revue de viticulture. Varia.

Triboulet et **Martin.** — *L'alcool et l'alcoolisme* (*Revue générale des Sciences*), 1902.

Vivier (H.). — *La crise viticole, le remède.* 1901. *Varia.*

Wibratte (Dr G.). — *Le délire alcoolique chez la femme à Bordeaux et dans la Gironde*, 1908.

TABLE DES MATIÈRES

Pages

INTRODUCTION VII

PREMIÈRE PARTIE

Le Cognac au point de vue industriel et chimique 1

CHAPITRE PREMIER. — Origine de la distillation et de l'eau-de-vie. 2

CHAP. II. — L'eau-de-vie dans les Charentes. 11

— III. — Distillation 19

— IV. — Composition de l'eau-de-vie 25

— V. — Les eaux-de-vie après la distillation. 31

DEUXIÈME PARTIE

Le Cognac au point de vue thérapeutique et hygiénique 39

CHAPITRE PREMIER. — Le Cognac en thérapeutique. 41

CHAP. II. — Le Cognac et l'alcoolisme 51

CONCLUSIONS 65

BBILIOGRAPHIE 67

ANGOULEME

IMPRIMERIE L. COQUEMARD et Cie

42, RUE FONTAINE-DU-LIZIER, 42